

Rezept

Quittengratin mit Ingwer

Ein Rezept von Quittengratin mit Ingwer, am 25.04.2024

Zutaten

1 Zitrone	1 Stück Ingwer
600 g Quitten	4 EL Butter
100 ml Weißwein	300 g Sahne
120 g brauner Zucker	ofenfeste Portionsförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Zitronensaft auspressen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Mit einem Küchentuch den Flaum von den Quitten abreiben. Quitten waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 5 mm dicke Scheiben oder Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft und dem Ingwer mischen.
2. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen lassen. Darin die Quitten unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen und alles etwa 5 Min. kochen lassen, bis der Wein vollständig verdunstet ist und die Quitten nicht mehr ganz hart sind.
3. Die Förmchen mit der restlichen Butter einfetten. Quitten in die Förmchen schichten, mit der Hälfte der Sahne begießen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Quitten im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen, dann mit der restlichen Sahne begießen, mit übrigem Zucker bestreuen und in 20 Min. fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und warm servieren.