

Cognac - Quitten

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte, Quitte

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Quitten
		Zitronenwasser
400	ml	Wasser
200	Gramm	Zucker
1		Zitrone; Saft
1		Nelke
150	ml	Cognac; oder Brandy

Anleitung:

Cognacquitten sind eine interessante Beilage zu Wild oder zusammen mit Zimtglace oder auch auf Eis ein besonderes Dessert.

Die Quitten schaelen, halbieren und Kernhaus grosszuegig entfernen.

Quittenhaelften in duenne Schnitze schneiden. Sofort in Zitronenwasser legen, damit sich die Fruechte nicht verfaerben.

Das Wasser, zusammen mit dem Zucker, Zitronensaft und Nelke aufkochen und die Quittenschnitze zugedeckt auf schwacher Hitze glasig kochen.

Die Schnitze in Marmeladenglaeser fuellen, den Sud noch zur Haelfte einkochen, dann absieben und erkalten lassen.

Den Cognac mit gleicher Menge Sud mischen und und zu den Quitten giessen (die Quitten sollten bedeckt sein)

Glas gut verschliessen, an einem kuehlen, dunklen Ort mindestens vier Wochen ziehen lassen.