Quitten in Essig

Kategorien: Einmachen, Quitte, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Quitten
3/4	Ltr.	Essig
3/4	Ltr.	Wasser
500	Gramm	Zucker
1		Zitrone
1		Zimststange
1	Teel.	Nelken
1	Teel.	Pfefferkoerner

Anleitung:

Die Quitten waschen, schaelen, entkernen und in Spalten schneiden. Den Essig mit Wasser, Zucker, der duenn abgeschaelten Zitronenschale und den Gewuerzen aufkochen, bis sich der Zucker geloest hat.

Die Quittenspalten hinzugeben und in etwa fuenf Minuten weichkochen.

Abgetropfte Quitten auf Glaeser verteilen. Den Essigsud noch fuenf Minuten kochen und heiss ueber die Quitten verteilen. Nach zwei Tagen den Sud abgiessen, aufkochen und wieder ueber die Quitten giessen. Glaeser sofort verschliessen.