

Quittenschnitze - Süß-Sauer

Kategorien: Früchte, Einmachen, Quitte

Zutaten für: 2 Gläser

1	kg	Reife Quitten
700	ml	Wasser

SIRUP

500	ml	Abgeseiebte Flüssigkeit
200	ml	Weissweinessig
200	ml	Weisswein
500	Gramm	Zucker
2		Gewuerznelken
1		Zimtstange
		Pfefferkoerner zerdrueckt

Anleitung:

(*) Einmachglaeser a 5 dl.

Quitten abreiben, schaelen, halbieren, Kerngehaeuse entfernen, Fruechte in Schnitze schneiden, zur Seite stellen. Schalen und Kerngehaeuse in eine Pfanne geben, Wasser dazugiessen und 30 Minuten kochen lassen. Fluessigkeit absieben und zur Seite stellen.

Die Zutaten fuer den Sirup aufkochen, Quittenschnitze portionenweise darin knapp weichkochen und in die sauberen, vorgewaermten Glaeser fuellen. Die verbleibende Fluessigkeit nochmals absieben und zu Sirupdicke einkochen. Die Glaeser mit dem siedenden Sirup und den Gewuerzen bis zum Rand auffuellen und sofort verschliessen. Im Wasserbad zehn Minuten erhitzen (**).

Kuehl und dunkel aufbewahren.

(**) Die verschlossenen Glaeser in eine Pfanne stellen, diese bis zu 3/4 Hoehe der Glaeser mit heissem Wasser fuellen. Knapp unter dem Siedepunkt - in den Glaesern sollen kleine Blasen aufsteigen waehrend der vorgeschriebenen Zeit erhitzen. Diese Zeit gilt vom Moment an, wo die Blaeschenentwicklung beginnt. Glaeser herausnehmen, vor Zugluft geschuetztauskuehlen lassen, kontrollieren.