

Süßsaure Quitten

Lecker zu Fleischgerichten

etwa 20



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1500 g Quitten (vorbereitet gewogen)

Salz

600 ml Wasser

200 ml Obstessig

500 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, vierteln, entkernen, in grobe Würfel schneiden und 1500 g abwiegen. Quitten sofort in Salzwasser legen, so dass die Früchte bedeckt sind.

2 Zubereiten:

Wasser und Essig in einem großen Kochtopf mit Zucker und Bourbon Vanille-Zucker aufkochen. Vorbereitete Quitten kurz abtropfen lassen, sofort in den kochenden Sud geben, aufkochen und 10 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze kochen. Die Quitten auf einem Sieb abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen. Die Quitten in vorbereitete Gläser füllen. Den Sud zur Hälfte einkochen lassen und über die Quitten geben. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.