



Von Familie Gutmann eingekocht © Niederösterreich
Werbung/Rita Newman

Infos

Herbstgericht

 Leicht

Zubereitung

- Den Quittensaft mit dem Zucker aufkochen und auskühlen lassen.
- Weingeist und Wasser dazugeben.
- In Flaschen füllen und einige Monate rasten lassen.

Zutaten

- 2,5l kalt gepresster Quittensaft
- 1kg Zucker
- 2l Weingeist
- ¾l destilliertes Wasser

Profi-Tipp

Quitten sind wahre Apotheken. Sie besitzen große Mengen an Eisen, Zink, Kalium, Kalzium, Kupfer und Mangan und besitzen auch reichlich Vitamin C. Roh sind sie fast ungenießbar, aber

werden die Quitten erhitzt, wird ihr Fruchtfleisch gut verträglich, saftig und weich. Auch der Geschmack wird milder: ein süß-säuerliches Aroma, das fein zu Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichten passt.