

Rotweinquitten



Rotweinquitten

750 g Quitten

3/4 l Rotwein

200 g Zucker

4 Nelken

2 Sternanis

1/2 Zimtstängel

Quitten waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In regelmässige Scheiben schneiden.

Aufkochen, die Quitten während ca. 20 Min. pochieren. In Gläsern oder auf Teller anrichten und erkalten lassen. Den Saft zur Hälfte einkochen, über die Quitten giessen und erkalten lassen.

Amaretto-Creme

250 g Doppelrahm

1 EL Zucker

2 EL Amaretto

Amarettis

Alle Zutaten mischen (im Voraus machen und im Kühlschrank fest werden lassen).

Vor dem Servieren jede Coupeschale oder Teller mit einem Löffel Creme nappieren und mit Amarettistückchen bestreuen.

Variante:

Für das Pochieren der Quitten roten Traubensaft verwenden und die Zuckermenge halbieren. Kann sehr gut im Voraus zubereitet werden.