

Zutaten

- 1 Quitte, 1 Apfel
- 2 EL Zucker
- Je 1 Sternanis, Zimtstange, Nelke, 3 Kardamomkapseln
- Saft einer halben Zitrone
- 50 ml Weißwein

Dessert, Beilage

Geschmorte Quitten

Entdecken Sie unser Rezept für geschmorte Quitten mit aromatischen Gewürzen. Probieren Sie es aus und genießen Sie die Herbstaromen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Quitte und Apfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft und Zucker marinieren. 10 Minuten ruhen lassen. Dann zusammen mit Weißwein und Gewürzen in einen Bräter mit Deckel geben und bei 160 °C ca. 25-30 Minuten im Ofen schmoren lassen.