

Rezept – Quittenschnitze am offenen Feuer kochen nach „FeuerKüche" vom AT Verlag – blog.wohlgeraten.de



Zutaten

- 2 reife Quitten
- 1 Handvoll Zucker (ca. 50 g)
- 1 Prise Salz
- 100 ml Wasser
- 1 Schuss Quittenschnaps
- 1 Spritzer Limettensaft

Dieses Handwerkszeug wird gebraucht

Messer, Schneidbrett, eine handgeschmiedete Eisenpfanne oder ein anderer geeigneter Topf, Kochlöffel

Feuerreife: Schwache Glut

ZUBEREITUNG

Quitten gründlich abreiben, so dass der Flaum verschwindet. Halbieren, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. In einer Pfanne Zucker, Salz, Wasser aufkochen. Die Quitten in Schnitze geschnitten hinzugeben und unter vorsichtigem Wenden langsam auf dem Feuer garen. Bis sie schön weich sind, dauert es eine Weile. Der Zucker karamellisiert. Eventuell noch etwas Flüssigkeit oder auch Zucker nachgeben. Am Schluß einen guten Schuss Quittenschnaps, (Ich habe im Gegensatz zur Empfehlung der Autoren einen Nussler aus Südtiroler Walnüssen verwendet. Passt auch prima.) Wer mag gibt noch einen Spritzer Limettensaft hinzu. Fertig.

Wir haben die Quittenschnitze zu einem (auf Feuer gekochtem) Gulasch aus der Rehkeule, Kartoffeln und Rotkraut gegessen. Sie passen ebenso zu geräucherten Fleisch- und Wurstwaren oder auf ein Stück Brot.

Gefällt Dir? Ich freue mich über Likes auf Facebook und Kommentare auf meinem Blog!

Alle Rechte für Text und Bilder liegen bei Charis Stank.

Alpenreiseblog blog.wohlgeraten.de – Onlineshop www.wohlgeraten.de