

Quittenmus

by Andreas - Sonntag, Dezember 11, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/quittenmus/>



Da ich noch zwei Quitten von meinem letzten Quittenchutney übrig hatte, habe ich diese zu einem Mus verarbeitet. Mit Sternanis und Zimt erhält man eine leicht weihnachtliche Variante.

2 Quitten

2 EL Zitronensaft

3 EL Zucker

2 Sternanis

Zimtpulver (Prise)

2 EL Rum

Minzeblätter (feingehackt)

Die Quitten schälen und vom Kerngehäuse befreien, dann in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker, dem Sternanis, dem Zimtpulver, dem Rum, dem Zitronensaft und 5 EL Wasser bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten gar kochen. Nun die Sternanise entfernen und die Quittenstücke mit einem Pürierstab zu einem Mus verarbeiten. Abschließend die feingehackten Minzeblätter unterheben.

Weitere Empfehlungen:

Carpaccio vom Rettich und Pfirsich

[Sonntagabend. Der Blick in den Kühlschrank ist wenig erquicklich, doch es ist immer wieder erst...](#)

Marinierter Camembert

[Beim Städtenamen Leipzig fällt einem natürlich als erstes das berühmte Leipziger Allerlei ei...](#)

Schwarzwurzelragout

[Die Schwarzwurzel, auch Winterspargel oder der Spargel des kleinen Mannes genannt, war noch bis ...](#)

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station