

Quitten Gemüse

Zutaten

1kg frische Quitten
500g frische Silberzwiebeln
2El Ahornsirup
100g Butter
Evtl. eine Handvoll Rosinen
Evtl. eine Handvoll gehackte Walnüsse
Salz, Pfeffer



1

Als erstes müssen die Quitten geschält und in grobe Würfel geschnitten werden (die Schale schmeckt nicht und die Kerne kommen auch weg). Vorsicht Quitten sind Roh sehr hart so dass man gerade beim Schälen leicht mit dem Messer abrutscht.

Die Stücke kommen dann auf ein Backblech und bei 210 Grad (Ober-Unterhitze) etwa 20-25min in den Ofen.

2

Während die Quitten im Ofen sind wird ein Topf mit Wasser auf mittlere Temperatur erhitzt. Die Silberzwiebeln putzen und dann im Wasser ziehen lassen bis das Wasser nach Zwiebel riecht. Rausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

3

Wenn die Quitten aus dem Ofen kommen die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen, dann kommen die Quitten und Zwiebeln dazu und der Ahornsirup drüber, wer mag kann noch Rosinen oder Walnüsse dazu tun. Den Sirup durch umrühren verteilen und das Ganze noch etwa 5min ziehen lassen. Als Letztes leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Rezept braucht aber eher wenig, Fertig!