



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölnner Straße 6 • 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com • www.vieux-sinzig.com

Gewürzquitten-Kompott

Für 4 Personen:

600 g	Quitten, gewürfelt
30 ml	Bio Sonnenblumenöl
100 g	Zucker
3 g	Korianderpulver
1 g	Muskatnusspulver
1 g	Nelkenpulver
½ g	Sternanispulver
6 g	grobes Meersalz
75 ml	Weißwein
30 g	Butter

- Für die Gewürzquitten die Quitten im Ganzen in heißem Wasser 10 Minuten weich ziehen lassen. Achteln reichlich entkernen. In 1 x1 cm große Würfel schneiden.
- Den Koriander im Weißwein auskochen
- In heißem Öl leicht mit Zucker karamellisieren und mit allen anderen Zutaten etwa 10 Minuten garen. Abtropfen lassen. Den Saft sirupartig reduzieren. Unter die Quitteniterrühren und abschmecken.
- Tipp: Köstliche Beilage zu Wild