Quittensauce

Mit dem Rezept für eine Quittensauce lässt sich eine ganz außergewöhnliche Sauce zaubern, die zu vielen Gerichten passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Quitte
40 ml	Weißwein
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Lorbeergewürz
5 Stk.	Pfefferkörner
2 Stk.	Wacholderbeeren

Zubereitung

1. Für die **Quittensauce** zunächst die Quitten abschälen und in Streifen schneiden. Die Quitten in einen Kochtopf geben und mit Wasser aufgießen. Zucker, Salz, Lorbeergewürz, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben und aufkochen lassen.

2. Die Hitze reduzieren und die Quitten für etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Anschließend durch ein Sieb passieren und den Sud nochmals aufkochen lassen, ggf. mit etwas kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Die Quittensauce schmeckt super zu Fleischgerichten, sie lässt sich auch um Champignons oder Steinpilze erweitern. Schalotten oder Knoblauch verleihen der Sauce einen ganz besonderen Geschmack.