Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten:

1	kg	Quitte
500	ml	Rotwein
2	TL	Rosa Beeren
2	EL	Balsamico
500	g	Gelierzucker (2:1)
2	Stk.	Sternanis

Mein persönlicher Tipp

Wem die Quitten zu intensiv sind, der kann sie gerne mit Äpfeln mischen.

Eva Maria Lipp
Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Quittenrotweinmarmelade mit Sternanis

Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die fertig geputzten und geschälten Quitten in einer Küchenmaschine raspeln.
- In einen passenden Topf geben und mit dem Rotwein und den Rosa Beeren aufkochen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
- Dann Balsamico und Sternanis dazugeben und mit dem Zucker 5 Minuten kochen lassen.
- Sternanis herausnehmen und die köstliche Marmelade in saubere Gläser abfüllen. Sofort verschließen und mit dem Deckel nach unten auf ein Geschirrtuch stellen.
- Nach dem Auskühlen umdrehen und in einem dunklen, trockenen Raum lagern.

Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20