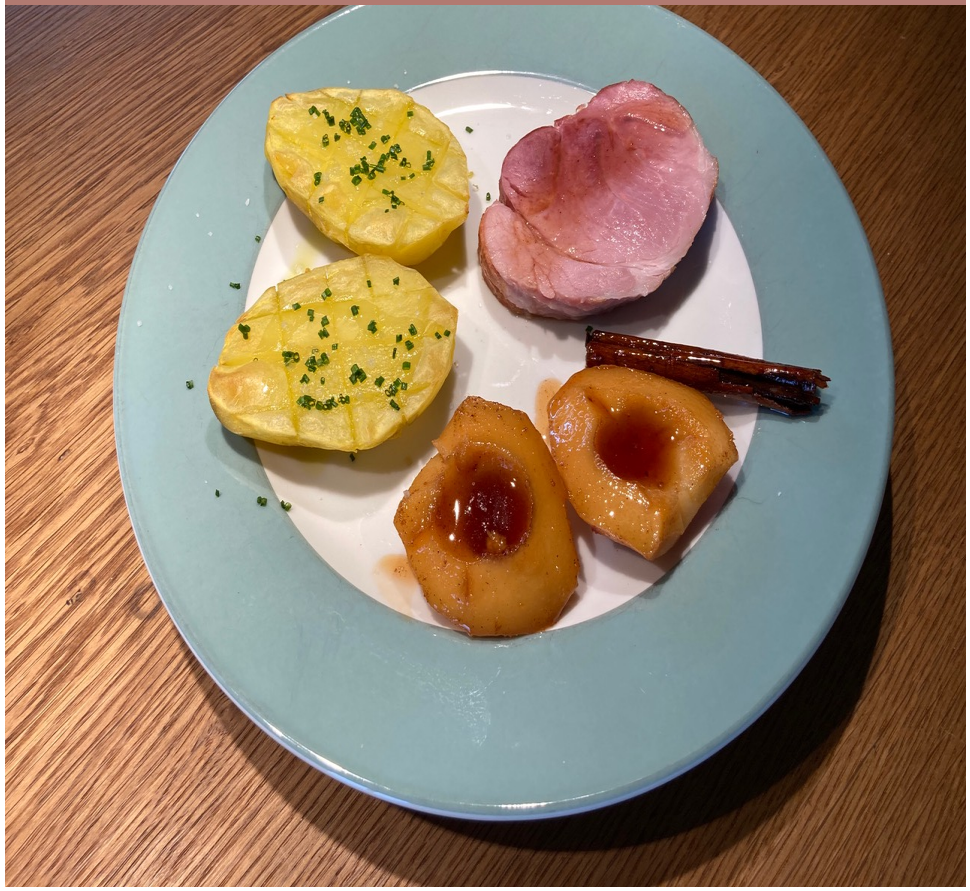
| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 90 Min. | Herbst | Schweiz |

# SCHINKEN MIT GEBACKENEN QUITTEN



Rezept: Myriam Zumbühl, NZZ Bellevue, 30. 9. 2023 - Foto: compactcook

## KURZ VORGESTELLT

Schweinefleisch wird gerne mit etwas Süssem serviert, hier mit herb-süssen Quitten.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 EL | Zucker | 1 | Zimtstange |
| 5 dl | Wasser | 4 | Quitten, kleine |
| 4 | Gewürznelken | 0.5 | Zitrone, Saft |
| 2 | Sternanis | 4 EL | Ahornsirup |
| | | 800 g | Schüfeli vom Schwein |

## ZUBEREITUNG

1. Schüfeli für 1 Std. im heissen Wasser garen lassen.
2. Zucker mit dem Wasser und Gewürzen zum Kochen bringen. Quitten mit Zitrone beträufeln, im Zuckersirup weich köcheln - je nach Grösse nach 25-40 Min. Messerprobe machen.
3. Ofen auf 180° C vorheizen. Quitten in einer Form mit 1.5 dl Zuckerflüssigkeit (auf 4 Port.) und Ahornsirup für 30 Min. weich backen. Schüfeli aufschneiden, mit gebackenen Quitten und Bratensaft servieren.