

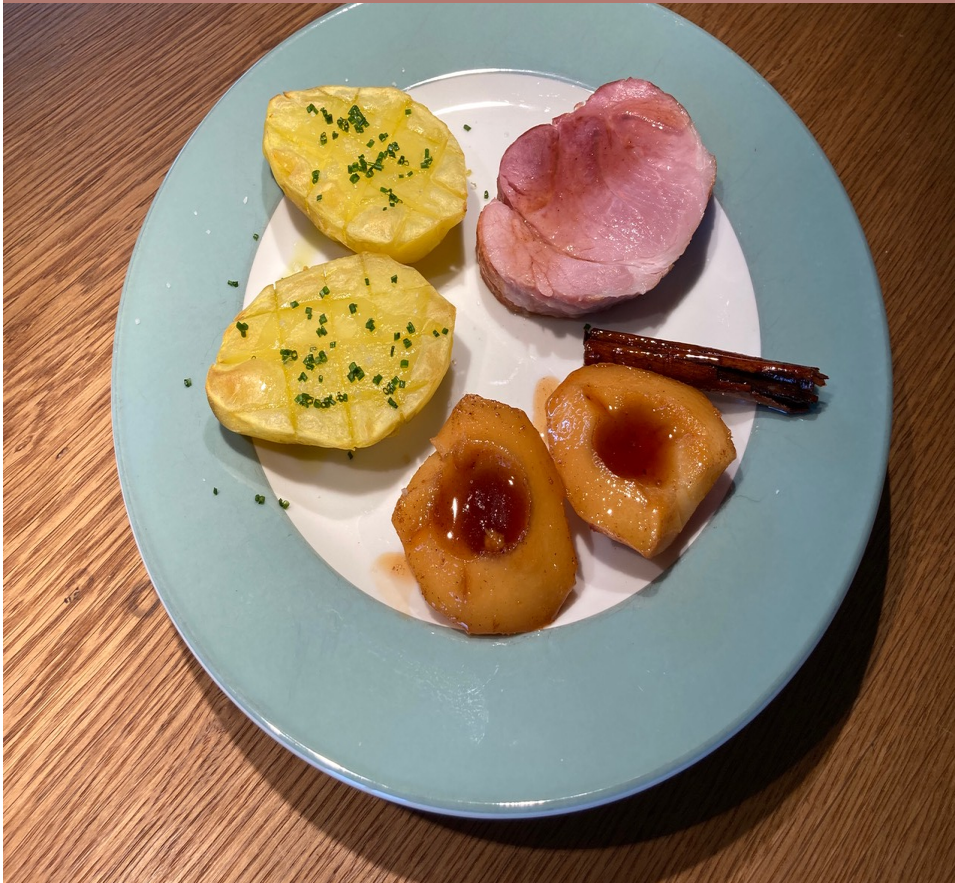
AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
90 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
Schweiz

SCHINKEN MIT GEBACKENEN QUITTEN



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.