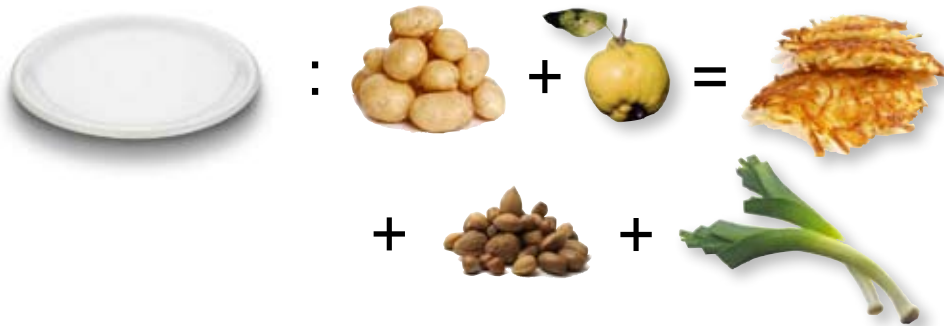




hier falten und zusammenkleben.

[kartoffel | **quitten** | rösti | mit nuss | lauch | *gemüse*]



Einkaufsliste: 400 g Quitten, 400 g mehligte Kartoffeln, gebratene Speckwürfel, 50 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, 2 EL Butterschmalz, 120 g Nüsse, 200 g junger Lauch, Sojasauce

So geht's

und schälen, entkernen und beides grob reiben.
Sahne und Speckwürfel darunter mischen und mit Salz, Pfeffer und
Muskat würzen. In heissem Butterschmalz jeweils einen Esslöffel Masse
von beiden Seiten anbraten. in einer rösten.

in Streifen schneiden und Butterschmalz andünsten.

Gemüse zu servieren.

**Guten
Appetit!**



hier falten und zusammenkleben.

„Zanderfilet mit Quitten-Estragon-Kompott“

150 g geräucherten **Speck**
200 g gekochte **Quitten**
Salz, Pfeffer
Limonensaft
Butter
4 Zanderfilets ohne Haut (je 120 g)
Estragon

Ich wär' so gern ein Zander.



Quitten in Würfel schneiden, 3 EL Estragon
fein schneiden, beide Zutaten miteinander
vermengen & leicht erwärmen. Zanderfilet
in Butter anbraten & mit Limonensaft und
Gewürzen abschmecken. Zusammen mit dem
Kompott sofort servieren.

Bon Apétit.

hier falten und zusammenkleben.

Quitten konfekt

Einkaufen

1,5 kg Quitten
1/2 kg Äpfel
1 kg Gelierzucker
Hagelzucker oder
geschmolzene Schokolade

www.buero-gelb.de

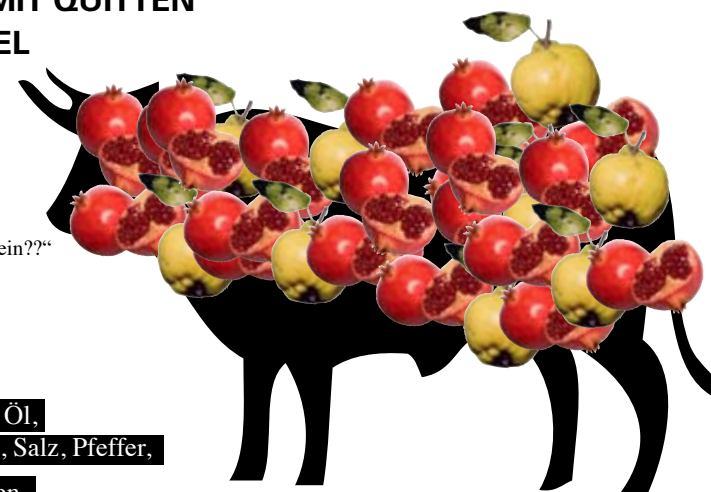
Zubereitung

Quitten vierteln, entkernen, auf einem Backblech eine Stunde lang im Backofen bei 160 Grad garen, abkühlen lassen. Äpfel & Quitten schälen, Äpfel entkernen. Zusammen in kleine Stücke schneiden, pürieren & mit Gelierzucker 5 Minuten kochen. Die Masse auf ein Blech streichen & 2-3 Tage trocknen lassen, in mundgerechte Rautenstücke schneiden & in Hagelzucker wenden oder mit Schokolade überziehen.

gelb

hier falten und zusammenkleben.

RINDERRAGOUT MIT QUITTEN UND GRANATAPFEL



„Muh... Muhss das sein??“

180 g Zwiebeln in Würfeln, Öl,
600 g Rindergulasch, Brühe, Salz, Pfeffer,
300 g Quitten, 150 g Tomaten,
1/2 Granatapfel, Petersilie

» ZUBEREITUNG

Fleischwürfel in Öl kräftig anbraten, die Zwiebeln dazugeben und dünsten, mit Salz und reichlich Pfeffer würzen. Etwas Brühe zugießen & den Bratfond damit lösen, zugedeckt 1 Stunde schmoren.

Die Quitten vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Mit den Tomaten zum Fleisch geben. Weitere 30 Minuten schmoren, bis die Quitten weich sind. Den Granatapfel auspressen, den Saft zum Ragout rühren, noch einmal abschmecken & mit gehackter Petersilie garnieren.

GUTEN APPETIT!

www.buero-gelb.de

gelb

hier falten und zusammenkleben.



1 Ei, 50 g brauner Zucker, 1 TL Vanillezucker, 125 g Butter, 4 EL Quitten-Gelee
1/4 l Milch schaumig rühren, 120 g Vollkornmehl, 140 g Weizenmehl, 2 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 60 g gemahlene
Haselnüsse vermischen, zum Teig geben, 2 Äpfel in Würfel dazu. Teig in Muffin-Formen geben, bei 180 Grad backen.

Die Quitten-Muffins des Andy W.

Als Teig ist jeder Muffin teigig.



gelb

www.buero-gelb.de

hier falten und zusammenkleben.

QUITTEN-MOUSSE



Zutaten:

3 Eiweiß
1 Tasse Zucker
2 Tassen Quittenmus
1/3 Tasse heißes Wasser
9 g oder 6 Blatt Gelatine
2 Tassen Sahne

So geht's

3 Eiweiß steif schlagen & dabei die Tasse Zucker nach & nach begeben. Anschließend das Quittenmus unterrühren. In heißem Wasser 9 g oder 6 Blatt Gelatine auflösen & zur Mischung geben. Zuletzt die Sahne schlagen & unter die Mischung heben. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.