



Gefüllte Quitten

4 Quitten gut abreiben, halbieren und die Schnittflächen mit der Zitrone einreiben.
Dann das Kerngehäuse herausschneiden und die Quittenhälften beiseite stellen.

etwas Öl in einer Pfanne erhitzen

100 g Speckwürfel und

1 grosse Zwiebel, grob gehackt darin dämpfen

½ TL Zimt

Pfeffer

Mit möglichst wenig Fett aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne ausreiben.

1 EL Butter und

1 EL Zucker in einer heissen Pfanne karamellisieren (hellgelb)

300 g gekochte Kastanien hineingeben und glasieren.

Die karamellisierten Kastanien mit

150 g Doppelrahm-Frischkäse zu einer grobkörnigen Masse zerkleinern.

Die Zwiebel-Speck-Mischung dazugeben, verrühren

etwas Salz

1 Spritzer Zitrone

1 Prise Paprika dazugeben und verrühren

Quittenhälften mit der Masse füllen.

Die Quittenhälften satt nebeneinander in eine Gratinform setzen,

½ l heisses Wasser

2 EL Zucker

1 EL Butter dazugeben und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen garen.

Nach ca. 30 Minuten etwas vom Jus über die Quittenhälften giessen, nach etwa 40 Minuten sollten die Quitten gar sein. Gut aufpassen, sie sollten nicht zerkoht sein oder aus der Haut platzen, aber auch nicht mehr hart sein.