

Pochierte Quitten mit Grießbrei und Haselnuss-Streuseln

Zutaten für die Quitten (für 4 Personen):

- 2,5 kg Quitten
- 1 Zitrone
- 1 l Wasser
- 500 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 10 Körner Koriandersaat
- 5 Körner Piment
- 3 Nelken
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 0,5 Vanilleschote

Zitrone auspressen. Alle Zutaten außer den Quitten in einen Topf geben und aufkochen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser befüllen. Quitten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel direkt ins Wasser legen. Die Quittenviertel aus der Schüssel heben und in den Topf mit dem Gewürzsud geben. Deckel schräg auflegen und bei kleiner Hitze auf dem Herd circa 1,5 Stunden schmoren. Dabei gelegentlich umrühren, bis die Quitten weich und rot gefärbt sind. Dann den Topf vom Herd nehmen.

Zutaten für den Grießbrei:

- 0,2 Bio-Zitrone
- 1 l Milch
- 30 g Butter
- 35 g Rohrzucker
- 0,5 Vanilleschote
- 0,5 Zimtstange
- 1 Prise Meersalz
- 120 g Weichweizengrieß

Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Mark aus der Vanilleschote schaben. Milch, Butter, Zucker, Zimt, Vanillemark, Salz und Zitronenabrieb in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Grieß einrühren. Circa 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten quellen lassen. Warm servieren.

Zutaten für die Streusel:

- 30 g Butter
- 30 g Haselnussgrieß
- 20 g Mehl
- 20 g Vanillezucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz

Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuseln und im Ofen circa 15 Minuten goldbraun backen. Die Streusel auskühlen lassen und etwas zerbröseln.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 21.11.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen