

ROLLSCHINKLI MIT QUITTENKOMPOTT

Sieden

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ziehen lassen: ca. 1 Std.

**1 geräuchertes
Rollschinkli** (ca. 1,2 kg),
Beutel nicht entfernt

ca. 3 l Wasser, knapp siedend

1 dl Wasser

½ Bio-Zitrone,
abgeriebene Schale und
Saft

¼ TL Zimt

500 g Quitten, mit einem
Tuch abgerieben,
geschält, geviertelt,
entkernt, in
kleinen Stücken
(ergibt ca. 350 g)

150 g Zucker

1. Fleisch im Beutel ca. 1 Std. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
2. Wasser mit Zitronenschale und -saft und Zimt aufkochen. Quitten begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen. Zucker begeben, aufkochen, unter ständigem Rühren ca. 10 Min. einkochen, auskühlen. Fleisch aus dem Beutel nehmen, tranchieren, Quittenkompott dazu servieren.

Dazu passt: Kartoffelsalat.

Portion: 635 kcal, F 18g, Kh 45g, E 72g

