



## Herbstzauber

Oktober 2012

### ... oder Altweibersommer im Teller ...

**Zutaten:** für zwei Sommermüde und zwei Gfrörlis

4 Quitten

1 Zimtstengel und 2 Anisstern

Je 1 grosse Prise Koriander und Cardamon

Zucker

1/2 Zitrone, Saft

Wasser

### Zubereitung

... Die Quitten waschen und schälen ... Die Schalen in einen grossen Topf mit wenig Wasser geben ... Die Quitten halbieren und entkernen ... Alle Gewürze, den Zitronensaft und den Zucker in den Topf geben und die Quitten gar kochen ...

### Tipps:

... Sammeln Sie Blätter, möglichst viele, und streuen Sie diese im Eingangsbereich auf den Boden ... Lassen Sie Ihre Gäste durch das Laub rascheln und geben Sie Ihnen als Willkommensdrink einen Quittenschnaps ... Sollten Sie immer noch kühl haben, nehmen Sie die Kastanien aus dem Feuer ... Servieren Sie die mit Preiselbeeren gefüllten Quittenhälften zu einem Wildgericht oder füllen sie diese mit Zimtschlagrahm und reichen Sie das Ganze mit Glacé als Dessert ... Oder schneiden Sie die Quittenhälften in feine Scheiben und beträufeln Sie diese zu einem Fächer ausgelegt mit Himbeersauce und servieren Sie dazu ein dunkles Schoggiflan etc. ... Sitzen Sie mit Ihren Gästen um den warmen Kachelofen und erzählen Sie sich Marronigeschichten ... Wünschen Sie weitere Herbsttipps oder ein Marronihäuschen (Norm Zürich) wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### Links

<http://de.wikipedia.org/wiki/Quitte>

<http://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/pd/Deutsch/Stadtpolizei/Formulare%20und%20Merkblaetter/Abt.%20Be-willigungen/Download%20Veranstaltungen/2009-02-04%20Oertlichkeiten%20Standaktionen.pdf>

[http://www.youtube.com/watch?v=0xC\\_X3YOeqA](http://www.youtube.com/watch?v=0xC_X3YOeqA)

[http://www.youtube.com/watch?v=TiQfnR\\_XJKs&feature=BFa&list=PLD89943F0732C6223](http://www.youtube.com/watch?v=TiQfnR_XJKs&feature=BFa&list=PLD89943F0732C6223)

<http://www.youtube.com/watch?v=OaAyAOEvDLC>

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

