

## RIPPLI MIT QUITTEN

---

800 g	Rippli	in Gratinform oder Brattopf legen
1 Zweig	Rosmarin	
2 dl	sauren Most	
2 EL	Quittengelee	in einer kleinen Pfanne aufkochen Sud über das Fleisch giessen  zugedeckt 30 Min. im vorgeheizten Ofen in der unteren Ofenhälfte schmoren, von Zeit zu Zeit mit Flüssigkeit übergiessen
2 Stück	Quitten	Flaum mit der Bürste abwaschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Schnitze schneiden neben das Fleisch legen
1 – 2 dl	klare Bratensauce	dazu giessen zugedeckt weitere 45 Min. fertig garen
	Servieren	mit Kartoffelstock oder Knöpfli