



## Quittenbrot

In Deutschland ist Quittenbrot eine in spanisch- und portugiesischsprachigen Ländern als „dulce de membrillo“ weit verbreitete Spezialität nahezu unbekannt. Bestenfalls kennt man Quittengelee aus dem Feinkostladen. Dabei ist die Quitte Namensgeber für die Marmelade (aus dem Portugiesischen „marmelo“ und dem Griechischen „mermelata“).

**Schritt 1:** Die abgeriebenen Quitten in einen Kochtopf geben, mit lauwarmem Wasser füllen und zum Kochen bringen. Eine halbe Stunde kochen. Die Quitten aus dem Wasser nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das Wasser nicht weggießen, wir brauchen es später noch für das Gelee.

**Schritt 2:** Die Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in einen Topf geben und wiegen. Auf 2 kg Früchte kommen 2 kg Zucker oder 1 ½ kg Gelierzucker. Die Schalen und Kerngehäuse in einen separaten Topf geben - hieraus entsteht später das tief aromatische Quittengelee.

**Schritt 3:** Fruchtfleisch und Zucker gut vermischen (Kartoffelstampfer!) und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, die Hitze herunterregeln, den Zitronensaft hinzugeben und sanft weiterkochen. Ganz ähnlich wie bei einem Risotto hängt das perfekte Ergebnis davon ab, wie gründlich man in der nächsten halben Stunde rührt. Die Fruchtmasse darf auf keinen Fall am Boden festbrennen.

Je mehr Flüssigkeit verdampft, desto klebriger und fester wird die Masse. Spätestens jetzt sollte man sich gut vor den blubbernden Vulkanausbrüchen in Acht nehmen, denn die Spritzer sind verdammt heiß und hinterlassen böse Verbrennungen auf der Haut.

**Schritt 4:** Sobald die Masse eine breiig bis zähe Konsistenz angenommen hat, den Topf vom Herd nehmen und mit einem Deckel verschließen. (Die Masse blubbert noch gut 3 Minuten von alleine weiter und hinterlässt ohne Deckel eine ziemliche Sauerei an der Kochstelle!) Danach das Quittenmus in eine Pastetenform füllen, in eine Schale oder auf einem mit Backpapier belegtem Blech ca. 1 cm dick verstreichen. Völlig abkühlen lassen und danach im Kühlschrank 1 Stunde kaltstellen.

**Schritt 5:** Aus der Form stürzen und in dünne Scheiben schneiden. Alternativ die Masse vom Backblech nehmen und in Rauten oder Sterne schneiden. Bis zum servieren kühl stellen oder einfrieren.

*Empfehlung: Quittenbrot und Quittengelee passen wunderbar zu Weichkäse, zu reifen oder frischem Ziegenkäse, aber auch zu Wildgerichten. In Spanien bestreicht man kleine Cracker mit Frischkäse und legt einen Stern aus Quittenbrot darauf. Der Geschmack ist einmalig!*



### Zutaten

- 1 großer Kochtopf mit Wasser
- 2 kg Fruchtfleisch
- 2 kg Zucker oder 1 ½ kg Gelierzucker
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
plus Kühlzeit

Quelle: eigenes Rezept