



Quittengelee

Das Quittengelee ist eine Art Resteverwertung vom Quittenbrot. Die meisten Rezepte basieren darauf, dass man die ganzen Früchte im Dampfentsafter kocht oder das gesamte Fruchtfleisch wegfiltert und verschwendet. Mir gefällt diese Version deshalb besser.

Schritt 1: Schalen und Kerngehäuse mit dem Kochwasser erneut erhitzen und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach eine halbe Stunde abkühlen lassen.

Schritt 2: Die Flüssigkeit zunächst durch ein grobes Sieb, danach nochmals durch ein feines Sieb in einen separaten Topf passieren. Dabei die Quitten fest andrücken, so dass die im Fruchtfleisch gesammelte Flüssigkeit austritt. Der Saft sollte am Ende bräunlich-klar und völlig frei von Fruchtfleisch sein.

Schritt 3: Zitronensaft und Quittenbrand hinzufügen und den Quittensaft zügig aufkochen, bis genau 1 l Flüssigkeit übrig ist. Nun 700 g Gelierzucker hinzufügen und so lange sprudelnd kochen, bis die Masse geliert (Löffelprobe: der Saft muss in Fäden langsam und sehr zähflüssig fließen).

Schritt 4: Für ein besonders feines Gelee kann man die Flüssigkeit abschließend durch ein Tuch passieren. Ich verzichte auf diesen Arbeitsschritt und fülle das heiße Gelee direkt aus dem Topf in bereitgestellte Marmeladegläser. (Das beim Marmeladekochen übliche Prozedere: saubere Gläser mit kochendem Wasser ausspülen, trocknen, die noch warmen Gläser randvoll befüllen, verschließen, 30 Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und vollständig abkühlen lassen.) In einem kühlen Raum oder im Keller gelagert, hält das Gelee gut 2-3 Jahre.

Empfehlung: Quittengelee passt wunderbar auf Buttertoast, 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 oder einen Klacks Quittengelee darauf. Der Geschmack ist einmalig!



Zutaten

- 1 großer Kochtopf mit dem Kochwasser aus Schritt 1 = 1,2 l
- Schalen und Kerngehäuse daraus ergibt 1 l Flüssigkeit
- 700 g Gelierzucker
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Quittenbrand
- Marmeladengläser

**Zubereitungszeit: 30 Minuten
plus 30 Minuten Kühlzeit**

Quelle: eigenes Rezept