



Quittengelee

Zutaten

für 2 bis 3 Gläser Quittengelee

- 1 kg Quitten
- 270 g Zucker
- 1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Quitten vierteln, die Kerngehäuse ausschneiden und die Kerne aus den Gehäusen entfernen. Durchgeschnittene Kerne wegwerfen, unverletzte Kerne aufheben für das dritte Rezept in diesem Beitrag.
2. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Kerngehäuse, in denen das meiste Pektin enthalten ist, in einen kochfesten Nussmilchbeutel oder ein Stück anderen Naturstoff einschnüren und zu den Würfeln geben.
3. Die Quittenwürfel mit den verschnürten Kerngehäusen in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und etwa 45 Minuten lang kochen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Die Hitze abschalten und den Topf mit dem gesamten Inhalt ein paar Stunden stehen lassen – am besten über Nacht. So haben Pektin und Aromastoffe mehr Zeit, in die Flüssigkeit überzugehen.
4. Den Saft abseihen, dabei das Fruchtfleisch nur sanft ausdrücken, damit die Flüssigkeit klar bleibt. Das Päckchen mit den Kerngehäusen entfernen. (Wirf das Fruchtfleisch nicht weg, du kannst es im nächsten Rezept noch weiterverarbeiten!)
5. Den Quittensaft zusammen mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Eine Gelierprobe zeigt, ob das Gelee schon fest genug ist: Einen Tropfen der Flüssigkeit auf einen kalten Teller geben und abkühlen lassen. Wird der Tropfen fest, ist das Gelee genug eingekocht.
6. Das heiße Gelee in sterilisierte Schraubgläser abfüllen und diese sofort schließen.

Tip: Aus der Kochflüssigkeit wird Quittensaft statt des Gelees, wenn du sie mit etwa der Hälfte des im Rezept angegebenen Zuckers und ohne Zitronensaft kurz aufkochst und in saubere Flaschen abfüllst.

Aus dem übrig bleibenden Fruchtfleisch kannst du nun gleich noch Quittenbrot herstellen, siehe weiteres Rezept.