Quittengelée

Quittengelée ist für mich die feinste Konfitüre der Welt. Dieser himmlische Geschmack ist einfach unübertrefflich! Dennoch kenne ich viele, die sich an Quittengelée nicht heranwagen: dabei ist es wirklich einfach herzustellen! Und wenn es tatsächlich einmal nicht fest wird (ja, auch das ist mir schon passiert und ich weiß bis heute nicht, weshalb!): ich benutze diese ebenso himmlische Flüssigkeit dann noch jahrelang zum Aromatisieren von Süßspeisen oder zum Glasieren von Apfelkuchen. Ihr geht also überhaupt kein Risiko ein! Nur Mut!

Die Mengenangaben für dieses Rezept sind schwer aufzuschreiben, da erst nach dem Auskochen abgemessen wird. Also kocht einfach die Quitten, die Ihr habt, aus. Dann erst wißt Ihr, wieviel "Saft" Ihr habt und wieviel Gelierzucker und Zitronensaft Ihr braucht.

Zutaten

- 1 kg Saft
- 750 g Gelierzucker, vegan (gibt´s zum Beispiel von Dennree im Bioladen)
- Saft einer Zitrone

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Zuerst werden die Quitten gewaschen und gut abgerieben. Dann werden sie mit einem schweren, scharfen Messer zerteilt.

Ich schneide die Quitten je nach Größe entweder in Viertel oder Achtel. Aber Achtung! Die Quittenschnitze werden mit Kerngehäusen ausgekocht, auch wenn man später das Fruchtfleisch für Quittenbrot (das Rezept folgt) weiterverwenden möchte! Sind alle Quitten geschnitten, gibt man sie in einen großen Topf und bedeckt sie vollständig mit Wasser. Dann bringt man den Topf zum Kochen und läßt die Quitten bei halbgeöffnetem Deckel etwa 45 Minuten köcheln, bis sie weichgekocht sind. Am besten öffnet man dabei alle Zimmertüren, damit sich der himmlische Duft im ganzen Haus verbreiten kann! Nach der Kochzeit gießt man die Quitten ab: ich gieße erst die groben Stücke in ein großes Sieb und seihe die Flüssigkeit dann nochmals durch ein sauberes Mulltuch. Bitte nicht pressen, sonst wird das Quittengelée trüb. Nun wird abgewogen und die Flüssigkeit wird in einem großen Topf mit der entsprechenden Menge Gelierzucker und Zitronensaft vermischt. Bei 2 kg Saft wären das also 1,5 kg Gelierzucker und der Saft zweier Zitronen. Alle ungeraden Ergebnisse dürft Ihr mittels Dreisatz selbst ausrechnen! Ist diese Hürde überwunden, darf gerührt werden: das Quittengelée wird zum Kochen gebracht und darf 2 bis 5 Minuten sprudelnd kochen. Da Quitten einen hohen Pektingehalt aufweisen, gelieren sie in der Regel recht schnell. Macht aber unbedingt vor dem Abfüllen eine Gelierprobe: dazu wird ein großer Tropfen der heißen Flüssigkeit auf einen Unterteller gegeben, der dann ziemlich schnell schräg gehalten wird. Tropft er schnell herunter, ist das Gelée noch nicht fest genug. Bildet sich eine zähflüssige "Nase", die auch dann nicht heruntertropft, wenn der Unterteller kopfüber gehalten wird, kann das Quittengelée abgefüllt werden. Man füllt die kochend heiße Flüssigkeit in saubere Marmeladengläser (ziemlich voll!) und dreht diese sofort danach um, damit ein Vakuum entsteht. Nach zehn Minuten werden die Gläser mit dem Quittengelée wieder richtig herum gedreht und können nun erkalten.

Erst wenn die Gläser vollständig abgekühlt sind zeigt sich, ob ein festes Gelée daraus geworden ist. Quittengelée schmeckt pur am besten auf frischem Brot oder Hefegebäck!

Die abgekühlten Quittenstücke werden entkernt (das geht nun ganz einfach!) und in einem sauberen Topf mit dem Pürierstab zu einem ganz feinen Mus verarbeitet, aus dem dann Quittenbrot hergestellt werden kann. Aber das ist ein anderes Rezept.

© utasglueck.de