

Quitten Gelee



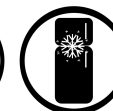
Vorbereitung
40 Minuten



Laktose
frei



Saison
Im Herbst



24h
Kühl stellen



Thermomix®
geeignetes Rezept

800g -1000g Quitten

Zitronenwasser

Quitten vom Flaum befreien und waschen. Achteln oder in mundgerechte Stücke schneiden und die Kerne, Stiel und Fliege entfernen. Sofort ins Zitronenwasser legen.

Quitten in einem großen Topf knapp mit Wasser bedecken und eine Stunde weich kochen. Oder im Thermomix® 60 Minuten bei 90°C auf Stufe 2 weich kochen. Quitten zugedeckt mit Kochflüssigkeit 24 Stunden ziehen lassen.

Die Quitten mit der Flüssigkeit durch ein Gazetuch filtrieren und gut in einen Topf abtropfen lassen. Dieser Saft ist die Grundlage für den Quittengelee und sollte klar sein.

In einem zweiten Schritt die Früchte durch ein Sieb drücken und die Flüssigkeit in einem zweiten Topf auffangen.

Nun hast du zwei Flüssigkeiten und eine Masse. Die klare Flüssigkeit kannst du zu Gelee weiterverarbeiten. Die trübe Flüssigkeit* zu Konfitüre und den Rest nenne ich „Chroosi“. Diesen kannst du ebenfalls einkochen oder direkt zu Chräpfli und oder Wähen verarbeiten.

5dl Quittensaft
300g Zucker
1EL Zitronensaft

Klare Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Zitronensaft 20 Minuten zu Gelee einkochen oder im Thermomix® 20 Min bei 90°C auf Stufe 2. Heiss in Gläser abfüllen und sterilisieren. Je nach Quitten ergibt es mehr als 5 dl Saft. Dann den Prozess einfach mehrmals wiederholen.

*Das selbe kannst du mit der trüben Flüssigkeit machen
Das Chroosi musst du nicht mehr weiter verarbeiten.

