

QUITTENGELEE

Allns to sien Tiet

QUITTE

SAISON VON OKTOBER BIS NOVEMBER



FÜR CA. 4 GROBE GLÄSER WIRD BENÖTIGT

1 KG QUITTEN

WASSER

500 G GELIERZUCKER 1:1

1 BIO-ZITRONE

ZUBEREITUNG

1. DEN FLAUM DER QUITTEN MIT EINEM KÜCHENTUCH ABREIBEN. ANSCHLIEßEND DIE QUITTEN WASCHEN UND STIELE, BLÜTEN UND KERNGEHÄUSE ENTFERNEN.
2. DIE UNGESCHÄLTEN FRÜCHTE IN KLEINE STÜCKE SCHNEIDEN UND IN EINEN GROßEN TOPF MIT WASSER GEBEN. DAS WASSER SOLLTE DIE FRÜCHTE GERADE SO BEDECKEN.
3. DIE FRÜCHTE EINMAL AUFKOCHEN, ANSCHLIEßEND DIE TEMPERATUR HERUNTERREGELN. BEI NIEDRIGERER HITZE 1-2 STUNDEN KÖCHELN LASSEN, BIS DIE QUITTEN WEICH SIND.
4. DIE FLÜSSIGKEIT DURCH EIN MIT EINEM GESCHIRRHANDTUCH AUSGELEGTEM SIEB ABGIEßEN UND AUFFANGEN. TIPP: DAS TUCH NICHT AUSDRÜCKEN, DA SONST DAS GELEE DURCH DIE SCHWEBSTOFFE TRÜB WERDEN KANN. DIE FRUCHTRESTE ZU QUITTENGELEE ODER -BROT VERARBEITEN.
5. DIE AUFGEFANGENE FLÜSSIGKEIT (MAX. 700 ML) WIEDER IN DEN TOPF FÜLLEN UND DEN SAFT EINER AUSGEPRESSTEN ZITRONE SOWIE DEN GELIERZUCKER HINZUFÜGEN. FÜR 3 MINUTEN SPRUDELND KOCHEN LASSEN.
6. MIT EINER GELIERPROBE FESTSTELLEN, OB DAS GELEE FERTIG IST. DAZU EINEN ESSELÖFFEL DES SUDS AUF EINEN KALTEN TELLER GEBEN, ABKÜHLEN LASSEN UND KONTROLLIEREN, OB ES FEST GENUG IST. WENN NICHT, DIE MASSE NOCH EIN WENIG WEITER KÖCHELN LASSEN.
7. DAS FERTIGE GELEE IN EINMACHGLÄSER FÜLLEN. DABEI DARAUFG ACHTEN, DASS KEIN GELEE DEN RAND ODER VERSCHLUSS BESCHMUTZT. NUN DIE GLÄSER MIT EINEM DECKEL VERSCHLIEßEN UND FÜR EIN PAAR MINUTEN AUF DEN KOPE STELLEN.

