waskochen.ch

Quitten-Gelée & -Konfitüre

Zutaten
1 ½ kg Quitten
100g Zucker
1 Zitrone
2dl Multivitaminsaft *
300g Gelierzucker

Zubereitung Konfitüre
1. Den Flaum der Quitten vollständig abreiben und die Frucht gut waschen.

2. Die Zitrone achteln [man sollte sich auf jeden Fall merken, wieviele Zitronenstücke man geschnitten hat, es erleichtert später die Schnitze wieder aus dem Mus zu fischen] und in eine grosse Pfanne mit kaltem Wasser legen.

3. Die steinharten Früchte mit einem grossen, schweren Messer in Schnitze schneiden. Die Fliege und das Kerngehäuse entfernen. Zu den Zitronen geben.

4. Die Früchte sollen gut mit Wasser bedeckt sein. Alles aufkochen und gut 1 ½ Stunden weichkochen. Nicht alle Früchte verhalten sich gleich. Bei meiner zweiten Produktion fielen die Früchte fast vollständig auseinander, während bei meinem ersten Durchgang die Früchte auch nach über 2 Stunden Kochzeit noch als Schnitze erkennbar waren.

5. Über eine grosse Schüssel ein sauberes altes Kopfkissen ziehen und mit einem Gummi fixieren. Das gesamte Fruchtmus hineinleeren und über Nacht stehen lassen.

6. Tags darauf das ausgetropfte Quittenmus im Tuch von der Schüssel nehmen, den Fruchtsaft auf die Seite stellen.

7. Die 8 Zitronenschnitze aussortieren.

8. Das Mus durchs Passevite treiben.

9. Das Fruchtmus mit 1dl des auf die Seite gestellten Quittensaftes, 4dl Wasser, 2dl Multivitaminsaft * und 300g Gelierzucker aufkochen und gute 10 Minuten strudelnd kochen lassen. Achtung! Das Mus brodelt und sollte daher ständig gerührt werden, ansonsten ist die gesamte Küche verspritzt.
* Selbtverständlich kann man auch frischgepressten Orangensaft dazugeben. Als ich dem Mus 1dl Quittensaft und 4dl Wasser beigab, dünkte mich die ganze Sache ziemlich langweilig. Ich guckte in den Kühlschrank und entdeckte da ein kleines Fläschchen Multivitaminsaft. Ich gab es dazu und erschrak erst ein bisschen, da es stark nach Banane duftete. Vielleicht ist das der Clou an diesem Rezept, man weiss es nicht.

10. Die Konfitüre sofort in saubere, heiss ausgewaschene Gläser füllen. Vor dem Verschliessen auf den Deckel ein paar Tropfen Schnapps geben, verschliessen und auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2011 waskochen.ch

waskochen.ch

Zubereitung Gelée

Wer nur Gelée herstellen möchte, entsorgt das abgetropfte Mus. Es wird nur mit dem abgetropften Saft gearbeitet.
Bis zu Punkt 6, geht man wie oben beschrieben vor.
7. Den Saft abmessen, pro 1dl, 50g Gelierzucker dazugeben. Oder den Saft wägen und pro 100g, 50g Gelierzucker dazugeben.

8. Den Saft mit dem Gelierzucker aufkochen und gut 6 Minuten strudelnd kochen lassen. Falls sich Schaum bildet, sollte man ihn abschöpfen.

9. Sofort in saubere, heiss ausgewaschene Gläser füllen. Vor dem Verschliessen auf den Deckel ein paar Tropfen Schnapps geben, verschliessen und auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

10. Die Gläser beschriften.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2011 waskochen.ch