Quittenmarmelade

Mit dem leicht säuerlich-herben Geschmack ist die Quittenmarmelade etwas Besonderes. Ein tolles Rezept, das für Abwechslung sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Quitten
40 ml	Zitronensaft
800 ml	Wasser
460 g	Gelierzucker (im Verhältnis 3:1)
1 Schuss	Alkohol

Zubereitung

1. Die **Quittenmarmelade** ist als Frühstücksaufstrich sehr beliebt. Hierfür zuerst die Quitten mit Küchenkrepp oder einem Tuch abrubbeln, anschließend gut waschen und dann die Blütenansätze und Stiele von den Quitten entfernen.

2. Jetzt die Quitten in kleine Stückchen schneiden. Werden große Mengen verarbeitet, so ist es empfehlenswert, eine Küchenmaschine oder einen Küchenhobel zu verwenden.

3. Den Zitronensaft und die Quitten samt Kerngehäuse in kochendes Wasser geben und für etwa 30-40 Minuten unter ständigem Rühren sanft kochen lassen. Falls nötig, Wasser dazugeben. Sind die Quitten sehr weich, den Topf vom Herd nehmen und das Ganze vermischen und durch ein Passiersieb streichen.

4. Jetzt den Gelierzucker zu der Mischung geben und erneut für 4-6 Minuten kochen lassen, dabei mehrere Male umrühren. Ist die Quittenmarmelade fertig, sofort in Gläser füllen und je nach Geschmack ein kleines bisschen Alkohol dazugeben und dann die Gläser fest verschließen.

Tipp

Die Quittenmarmelade schmeckt nicht nur auf Brot, sondern auch zu Ente, Wild und Rotkraut sehr gut.