Quitengelee

Zu Unrecht ist das Quittengelee etwas in Vergessenheit geraten. Mit diesem Rezept kann man den fein-herben Geschmack erneut entdecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 kg	Quitten
35 g	Gelierzucker
1 Stk.	Vanilleschote
2 Becher	Wasser
125 l	Weißwein
250 g	Zucker

Zubereitung

1. Das **Quittengelee** ist ein sehr leckerer, frischer Aufstrich. Hierfür zuerst die Quitten entkernen und in Scheiben schneiden.

2. Jetzt die Quitten in etwas Wasser aufkochen lassen. Nach ca. 45 Minuten die Mischung durch ein Tuch geben und ablaufen lassen.

3. Nun Gelierzucker, Vanilleschote, Weißwein und den Zucker mit der Quitten-Masse zusammen kurz aufkochen lassen und dann in eine passende Form geben und fertig abkühlen lassen vor dem Servieren.

Tipp

Das Quittengelee schmeckt auch sehr gut als Beilage zu Ente oder Wild.