

Quittengelee

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

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 kg Quitten
1 kg Gelierzucker (1.1)
Wasser

Zubereitung

1. Das **Quittengelee** ist ein sehr köstlicher, frischer Brotaufstrich. Hierfür zuerst die Quitten waschen und danach mit einem Küchentuch trocken reiben. Ungeschält halbieren, vierteln, und entkernen.
2. Jetzt die Quitten in einen Kochtopf geben und mit Wasser bedecken, aufkochen lassen. Circa 45 Minuten leicht köcheln lassen. Die Mischung durch ein Tuch oder Sieb langsam in eine Schüssel ablaufen lassen. Das kann einige Zeit in Anspruch nehmen.
3. Nun den Saft mit Gelierzucker aufkochen und circa 5 Minuten kochen und gelieren lassen. Gelierprobe machen, in sterile Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Tipp

Das Quittengelee schmeckt nicht nur als Aufstrich sondern auch sehr gut als Beilage zu Ente oder Wild.