

GRUNDREZEPT ZUR QUITTENGEELEE HERSTELLUNG



Material:

- 2,5 kg Quitten
- drei saubere Twist-Off Marmeladengläser
- Waage
- Messer
- Sieb
- Leinentuch
- Kochtopf
- 1 Packung Gelierzucker 1:1 oder 2:1 (3:1)
- 1 Zitrone
- Zitronenpresse

Zubereitung:

- 2 kg Früchte abwiegen
- Den Flaum mit einem rauen Küchentuch abreiben
- Früchte waschen, abbürsten und abtropfen lassen
- Quitten zerteilen, Stielansatz und Blüte entfernen und in kleine Stücke schneiden
- Kerngehäuse und Schale wegen des Pektins belassen
- Nochmals wiegen und eventuell noch Früchte zugeben bis 2 kg erreicht sind
- In einen Kochtopf geben
- 1,5 Liter Wasser hinzu geben
- 45 Minuten kochen lassen (Deckel zu)
- erkalten lassen
- Sieb über ein Gefäß legen, Leinentuch darüber ausbreiten und die gekochten Quitten hineingeben
- Saft abtropfen lassen und das Tuch gut auswringen
- 750 ml bis 1 Liter Saft abmessen
- In einen sauberen Topf geben
- den Gelierzucker hinzugeben
- Zitrone waschen, halbieren und auspressen
- den Zitronensaft zum Quittensaft hinzu geben und den Saft zum Kochen bringen
- Eventuell noch weitere Gewürze wie Zimt, Nelken, Vanille usw. zugeben
- Mindestens eine Minute unter ständigen Rühren kochen lassen (Angaben des Gelierzuckerherstellers beachten!)
- Untertellertest machen, ob der Gelee fest wird, wenn nein weiterkochen, evtl. noch etwas Gelierzucker hinzugeben bzw. Zitronensäure
- wenn ja, dann den Topf vom Herd nehmen
- Mit der Kelle den Gelee in vorbereitete Gläser füllen
- Gläser sauber wischen und die Deckel aufschrauben.
- Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen
- Gläser wieder umdrehen
- Gläser erkalten lassen
- Gläser eventuell beschriften
- Gläser kühl und dunkel aufbewahren
- Gläser müssen beim Öffnen Plopp sagen
- Es darf kein Schimmel zu sehen sein, sonst wegwerfen.