

Quittengelee selber machen - Viel Spaß dabei

Zutaten:

- 1 kg Quitten
- Wasser
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Bio-Zitrone
- Optional: Ein Stück ungeschälter Ingwer für das besondere Aroma

Zubereitung

1. die Quitten gut abbürsten, die Stiele, Blüten und Kerngehäuse entfernen
2. Schneide die Früchte mit Schale in kleine Stückchen.
3. Gib die Stücke in den Topf und fülle so viel Wasser auf, dass es die Quittenstücke gerade so bedeckt.
4. Bringe den Inhalt des Topfs zum Kochen und reduziere dann die Temperatur.
5. Lass alles bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ungefähr eine bis zwei Stunden köcheln, bis die Quitten weich sind. Rühre gelegentlich um. Der Sud verfärbt sich mit der Zeit orange-rötlich.
6. Gieße die Flüssigkeit nach der Kochzeit durch das Küchentuch oder den Nussmilchbeutel. Drücke das Tuch nicht aus, da das Gelee sonst durch die Schwebstoffe trüb wird.
7. Gib die aufgefangene Flüssigkeit (maximal 700 ml) wieder in den Topf und füge den Saft der Zitrone und den Gelierzucker hinzu. **Tipp:** Solltest du weniger Quittensaft erhalten, kannst du diesen auch mit Orangensaft auffüllen.
8. Koche die Mischung erneut auf und lasse sie für mindestens drei Minuten sprudelnd kochen.
9. Führe eine Gelierprobe durch, indem du einen Esslöffel des Suds auf einen eisgekühlten Teller gibst. Lasse das Gelee abkühlen und kontrolliere, ob es fest genug ist. Wenn nicht, köchelst du die Masse noch einige Minuten länger und wiederholst die Gelierprobe.
10. Wenn das Gelee die richtige Konsistenz hat, füllst du es in die sterilisierten Einmachgläser. Verschließe die Deckel fest und stelle die Gläser für ein paar Minuten auf den Kopf. Lasse das Gelee vollständig abkühlen.