


Quittengelee

29. September 2011 |  Autor [Leroy](#)



Zunächst mal vorab: das ist alles viel, viel Arbeit 😊

Und:

Vorteilhaft ist es, wenn man einen Quittenbaum im Garten hat

Und:

Quittengelee ist sehr, sehr lecker – es lohnt all die Mühen

Und:

Mittlerweile gibt es [NEUE ERKENNTNISSE](#), welche diesen Artikel ergänzen



Doch der Reihe nach:

Traditionell wurde in meiner Familie Quittengelee von meiner Oma hergestellt, dann seit einigen Jahren von meiner Mutter. Die Regel dazu lautet, dass die älteste Generation das Gelee herstellt. Der fruchtesspendende Baum dazu steht in unserem Garten und in diesem Jahr war die Frucht deutlich früher reif als zuvor. Geschickt nutzte diesen Umstand die ältere Generation und verschwand in den Urlaub. Zurück blieb eine klare Handlungsanweisung, die erforderlichen Gerätschaften und ein mulmiges Gefühl bezüglich der Wochend-Freizeit. Welches sich als berechtigt herausstellen sollte...

Die Zutaten:

- Viele, viele Quitten
- 1000 g Gelierzucker 1+1
- 1 Beutel Geliermittel "GelFix" (25 g) (-> braucht es nach [NEUEN ERKENNTNISSEN](#) nicht mehr, siehe Nachtrag in 2012)
- 1 Päckchen Zitronensäure (5 g)

Die Gerätschaften:

- Dampfentsafter
- Flaschen mit Schraubverschluss
- Gläser mit Schraubdeckel
- 1 scharfes, stabiles Messer

Zubereitung Quittensaft

- Man nehme die Quitten vom Baum 😊 oder besorge sich welche von Menschen, die einen solchen Baum haben und nichts damit anzufangen wissen
- Die Quitten müssen nun in dünne Scheiben/ Stückchen geschnitten werden. Merke: je größer die Oberfläche und je dünner das Stück, umso höher die Saft-Ausbeute. Scheiben zwischen 0,5 und maximal 1 cm Dicke sollten herauskommen
- Immer nur so viele Früchte schneiden, wie in den Dampfentsafter passen. Falls Sie das doch parallel vorbereiten wollen: Geschnittene Früchte über die Kochzeit der ersten Portion offen zu lagern ist nicht empfehlenswert – lassen Sie sich in dem Fall etwas einfallen (große Tuppereschüssel, Lagerung luftdicht im Kühlschrank o.Ä.)
- Entfernen Sie am Besten auch die eventuell vorhandenen Würmer/ Larven/ Maden, da fühlt man sich dann auch gedanklich nachher wohler
- So sieht der vorbereitete Entsafter aus:



- Unsere Ausbeute ergab in Summe 8 L, ein so gefüllter Topf bringt gut und gerne 2,0-3,0 L, da ich zu Anfang aber zu zaghaft war, musste ich dann doch 4 mal kochen



- Übrigens: ein Kochvorgang dauert ca. 2,5 h, nach ca. 1-1,5 h kommt die erste Ladung Saft (ca. 1-1,5 L)
- Restefokussierte wringen zum guten Schluss dann noch die zerkochten Früchte aus (z.B. in einem Tuch)
- Füllen Sie Flaschen mit Schraubdeckel (vorher mit heißem Wasser aus dem Hahn ausspülen und temperieren) und verschließen Sie die Flasche gleich
- Verwenden Sie beim Befüllen ein Sieb; dadurch gelangen kleine Fremdkörper nicht in den Saft
- Den Saft können Sie kühl gelagert so mindestens ein paar Monate aufbewahren; gleich verarbeiten ist aber immer die bessere Variante



Zubereitung Quittengelee

- Für das Kochen des Quittengelees 1 L Saft in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen
- Derweil die Gläser heiß ausspülen (die Gläser und die Deckel hat man am Besten vorher einmal in der Spülmaschine gewaschen)
- Die Zutaten Gelierzucker, GelFix und Zitronensäure hinzugeben
- Ca. 4-5 min. köcheln lassen
- In die Gläser abfüllen, mit dem Deckel verschließen und Gläser für ca. 30 min. “kopfüber” auf den Deckel stellen, dann wenden
- Abkühlen lassen
- Beschriften
- Eher nicht verschenken sondern selber essen 😊



Viel Spaß trotz Mühe beim Nachkochen! Und falls Sie es überlesen haben: Mittlerweile gibt es [NEUE ERKENNTNISSE](#), welche diesen Artikel ergänzen