


Quittengelee, neue Erkenntnisse

4. Oktober 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

Quittengelee ist IMMER NOCH viel Arbeit, dieser Umstand hat sich nicht geändert. Allerdings war in diesem Jahr die Ernte besser, weil weniger verwurmete oder faule Quitten darunter waren. Die Lektüre des [alten Artikels](#) sei jedem nochmals als Einstieg nahe gelegt, dann zum Abschluss ein kurzer Blick auf die Änderungen hier. Dann sollte das klappen!

Was NEU ist, folgt in diesem Artikel im Detail:

- Ratschlag im alten Artikel, das Vorbereiten einer zweiten Portion während die erste kocht zu unterlassen → das ist kein Problem, wie sich in diesem Jahr herausgestellt hat. Sicher, die Quitten werden an den Schnittflächen mit der Zeit braun, da stehen sie den Äpfeln in nichts nach. Aber eine Ladung gemütlich schneiden, z.B. nach dem ersten Saft ablassen (ca. 45-60 min. Restkochzeit), das tut dem Geschmack keinen Abbruch und bringt einen optimierten “workflow” 😊
- Wichtiger Hinweis, den ich vorher vergessen hatte: streuen Sie etwas Zucker über die Früchte, das fördert etwas die Entsaftung und beeinflusst vor allem die Farbe! Von links nach rechts im Bild viel bis wenig Zucker (d.h. der rechte Saft hat das klassische Quittengelb). Ich selbst habe schon einmal Quittengelee in dieser Farbe gekauft. Persönlich mag ich aber die Farbe links lieber und deswegen kommt bei uns auch Zucker vor dem Auskochen auf die Quitten.



- Der Kochvorgang und die Ausbeute: hier beobachtete ich vor einem Jahr dieses “...ein so gefüllter Topf bringt gut und gerne 2,5-3,0 L... ..Übrigens: ein Kochvorgang dauert ca. 2,5 h, nach ca. 1-1,5 h kommt die erste Ladung Saft (ca. 1-1,5 L)...”. Das ist so nicht haltbar und hängt vielmehr vom Zustand der Quitten ab, genauer vom Reifegrad. Heuer kochten sich die Quitten anders, so dass die Werte in etwa so lagen:
 - Kochvorgang ca. 1,5 bis 2 h
 - nach ca. 1 h kommt die erste Ladung Saft (ca. 0,75 bis 1 L)
 - Ausbeute: ca. 1,5 bis 2 L

Auch ein längeres Kochen brachte nicht (viel) mehr Saft aus den Früchten. Ich vermute, das hängt mit dem Reifegrad und mit dem Zuschnitt zusammen. In diesem Jahr waren die Früchte zahlreich und noch fest, im letzten Jahr ebenfalls zahlreich aber oftmals wurmig und schon sehr reif. Durch das Entwurmen schnitt ich im letzten Jahr viele Kerngehäuse raus, in diesem Jahr fast keines. Fest = wenig Flüssigkeit, weicher = mehr Flüssigkeit. Ich schätze, das sind die Ursachen... also berücksichtigen Sie einen unterschiedlichen Ertrag. Um es auszutesten, am Besten immer alle 45 min. Saft ablassen und die dritte Ladung dann gegen die anderen prüfen. Kommt da fast nichts, lohnt die lange Kochzeit nicht. Kommt da noch ein guter Schwung, lassen sich die Früchte in der Tat mehr entsaften.

- Als weiterer Tipp sei das Sieben des Saftes empfohlen. So manches Mal entsaftet man und es gelangen Schwebeteilchen wie Fasern, Kern- oder Gehäusereste, Strunkstücke und sogar kleine Insekten in den Saft. Von daher lasse ich den Saft immer noch durch ein Sieb, bevor ich ihn in die zuvor mit kochendem Wasser gespülte Flasche fülle. Das so erhitzte Wasser eignet sich hervorragend zum Nachfüllen des Wassertopfes (ist schon kochend heiß und bremst den Kochvorgang nicht aus).



- Gelierfix kann man getrost weglassen. Man nimmt ja schließlich Gelierzucker, der hat das schon im Bauch sozusagen. Die Zitronensäure bleibt hingegen. Somit wären die Geleezutaten: 1 L Quittensaft, 1 kg Gelierzucker 1:1 und ein Päckchen Zitronensäure. Nehmen Sie einen Topf, in welchen mindestens das Doppelte hineinpasst, denn das Quittengelee kocht extrem hoch, wenn es auf Temperatur kommt und benötigt

kurzzeitig fast das zweifache Volumen. Noch dazu geht das Ganze ziemlich schnell von Statten...



- Der Kochvorgang selbst: dieses Jahr haben wir uns die Anleitung auf dem Zucker genau durchgelesen. Und siehe da, auch hier gibt es eine neue Erprobung mit Erkenntnissen – man soll nämlich den Saft abgekühlt mit dem Zucker (und der Säure) mischen, dann aufkochen und unter permanentem Rühren zum Sprudeln bringen und diesen Zustand für ca. 2-4 min. halten (2 min. sind ausreichend bei Quitten, da sie gut gelieren). Wir haben dies getan, allerdings kocht meine Mutter den Saft sofort durch Zugabe von Gelierzucker im heißen Zustand GLEICH nach der Gewinnung und das funktioniert genauso – wir selbst hatten ja im letzten Jahr erst den Saft erhitzt und dann den Zucker eingerührt. Es geht also offensichtlich bei Quitten beides!





Soweit die Ergänzungen zum Quittengelee. Ich wünsche wie immer viel Spaß beim Nachmachen und bei Fragen einfach im Kommentar melden!

Als abschließende Impression ein Makro vom ersten diesjährigen Quittengelee auf Toast mit wunderbarem Bokeh 😊



Herzliche Grüße

Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Koch-, Zubereitungs- und Gartetechniken](#), [Specials](#)