

Rezept: QuittenFrucht pur

Bio-Rittergut Rittmeyer

Ferien-, Bildungs- und Gesundheitszentrum
Unikat-Verlag, Bücher, Zeitschrift **Bio-Botschaft**
Inhaber: Ingo F. Rittmeyer, Diplom-Agraringenieur
D-04519 Rackwitz, OT Kreuma Nr. 29
Telefon 034294-73 110, Fax 73 112
DE-06 Öko-Kontrollstelle

Quitten sind eine sehr alte und seltener werdende kostbare Frucht, die Kenner bevorzugen. Von den Apfelquitten und den Birnenquitten besitzen die letzteren mehr Aroma.

Zutaten aus kontrolliert biologischer Erzeugung:

1. 1,5 kg Quitten ergeben ca. 1 kg Quittenmus
2. 1 Tüte (15 g) Konfigel
3. 300 g Vollrohrzucker oder adäquates Süßmittel
4. 1 Tütchen (8 g) Vanillezucker oder anderes Gewürz nach Geschmack, z. B. Zimt
5. Saft einer Zitrone
6. Etwas Wasser
7. Gläser mit Deckeln

Zubereitung:

1. Quitten waschen
2. Ausputzen, d. h. Kerngehäuse, Stiel und Blüte entfernen
3. In Stücke schneiden
4. Mit etwas Wasser unter Rühren ca. 3 Minuten fast weich kochen (Wasser maximal die Hälfte der Topffüllung, so daß die Quitten nicht anbrennen)
5. Quitten durch ein grobes Sieb schlagen. Je gröber das Sieb, um so grösser die Quittenfleischstückchen, die dem Quitten-Aufstrich ihren Charakter geben
6. Konfigel oder anderes Geliermittel unter langsamem Umrühren dazugeben Anleitung auf der Packung genau beachten.
7. Saft einer Zitrone zugeben
8. Vanillezucker dazugeben,
9. Vollrohrzucker, alternativ anderes Süßmittel zugeben
10. Das heisse Kochgut sofort in saubere Gläser randvoll füllen
11. Gläser mit Twisst off-Deckeln verschliessen
12. Gläser ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen