

Bio-Rittergut Rittmeyer

Ferien-, Bildungs-, Gesundheitszentrum
Erste Sächsische Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei
Unikat-Verlag, Bücher Versand
Inhaber: Ingo F. Rittmeyer, Dipl.-Agraringenieur
D-04519 Rackwitz, OT Kreuma Nr. 29
Telefon 034294-73 110, Fax 73 112
DE-006 Öko-Kontrollstelle

Rezept: Quittengelee

Quitten sind eine sehr alte und seltener werdende kostbare Frucht, die Kenner bevorzugen.

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischer Erzeugung

Von den Apfelquitten und den Birnenquitten besitzen die letzteren mehr Aroma.

Arbeitsgänge für die Geleezubereitung:

1. Quitten waschen
2. Ausputzen
3. In Stücke schneiden
4. Mit etwas Wasser kochen (Wasser maximal die Hälfte der Topffüllung, so daß die Quitten nicht anbrennen)
5. Herd abschalten, sobald die Quitten gerade beginnen weich zu werden.
6. Eine Nacht im Kochtopf abkühlend stehen lassen, weil dann der Quittengelee noch besser schmeckt
7. Saft auspressen, entweder mit einem kräftigen Leinensäckchen oder in der Kelter
8. Ausgepreßten Saft nach Geschmack mit Süßmittel (Honig, Agavendicksaft o. a.) süßen
9. Aufkochen und sofort in Gläser füllen

Bio-Rittergut Rittmeyer

Ferien-, Bildungs-, Gesundheitszentrum
Erste Sächsische Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei
Unikat-Verlag, Bücher Versand
Inhaber: Ingo F. Rittmeyer, Dipl.-Agraringenieur
D-04519 Rackwitz, OT Kreuma Nr. 29
Telefon 034294-73 110, Fax 73 112
DE-006 Öko-Kontrollstelle

Rezept: Quittengelee

Quitten sind eine sehr alte und seltener werdende kostbare Frucht, die Kenner bevorzugen.

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischer Erzeugung

Von den Apfelquitten und den Birnenquitten besitzen die letzteren mehr Aroma.

Arbeitsgänge für die Geleezubereitung:

10. Quitten waschen
11. Ausputzen
12. In Stücke schneiden
13. Mit etwas Wasser kochen (Wasser maximal die Hälfte der Topffüllung, so daß die Quitten nicht anbrennen)
14. Herd abschalten, sobald die Quitten gerade beginnen weich zu werden.
15. Eine Nacht im Kochtopf abkühlend stehen lassen, weil dann der Quittengelee noch besser schmeckt
16. Saft auspressen, entweder mit einem kräftigen Leinensäckchen oder in der Kelter
17. Ausgepreßten Saft nach Geschmack mit Süßmittel (Honig, Agavendicksaft o. a.) süßen
18. Aufkochen und sofort in Gläser füllen

