



Quitten-Gelee

ZUTATEN

- 1 kg Quitten
- 1 rot-schaliger Apfel
- 1 l Wasser
- 350 g CH-Gelierzucker
- einige sauber, sterile
Configläser

ZUBEREITUNG

1. Quitten gründlich mit einem Tuch abreiben, dann Quitten und Apfel (mit Kerngehäuse) vierteln und in eine weite Pfanne legen.
2. Wasser hinzufügen, bis die Früchte knapp bedeckt sind. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die Früchte etwa 30 Minuten weichkochen.
3. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung etwa 12 Stunden ziehen lassen.
4. Die Früchte mit einer Gabel zerdrücken und nochmals kurz aufkochen.
5. Die Fruchtmasse durch ein mit feinem Mulltuch ausgelegtes Sieb abgessen und abtropfen lassen. Leicht ausdrücken, um den Saft zu gewinnen.
6. Den gewonnenen Saft mit Zucker mischen und unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten sprudelnd aufkochen.
7. Die Configläser in heissem Wasser erwärmen. Das heiße Gelee bis knapp unter den Rand in die vorgewärmten Gläser füllen. Gläser sofort verschliessen, für etwa 1 Minute auf den Kopf drehen und dann an einem dunklen Ort auskühlen lassen.

Tip: Das Quitten-Gelee mit feinem würzigem Käse auf einer schönen Herbstplatte, mit Feigen, Brot und Nüssen servieren - schmeckt himmlisch gut!