

# Quitten-Gelee & Quitten-Brot

Dieses Rezept stammt von Irmgard Wodarg, geb. Scherz, aus Kliestow / Frankfurt(Oder). Dort wurde das Rezept von der Gutsherrin Ida Scherz jährlich angewendet.

**Zutaten:** a. und b. beziehen sich auf a. das Gelee und b. das Brot.

6 – 8 kg Quitten, frisch vom Baum, Apfel - bzw. Birnen - Quitten, Cydonia Oblonga ..

- a. 3 kg – Gelier-Zucker, 1kg Frucht = 400gr G - Zucker
- a 2 Stangen Bourbon Vanille Schoten, *Aroma Brei eignet sich nicht!*
- a. 1 TL Ingwerwurzel, alternativ zur Vanille ( VORSICHT ! )
- a. 1 frische Zitrone
- a. 1 Prise Salz
- b. 3 kg Haushalts Zucker, weiß
- b 2 Stangen Bourbon Vanille Schoten
- b. 1 TL Ingwerwurzel, alternativ zur Vanille ( VORSICHT ! )
- b. 2 cl Weihnachtspunsch - Likör (**besondere Zugabe** )

Zum Bearbeiten benötigt man:

- Einen etwa 5 Liter Kochtopf; ich empfehle einen 7 Liter Druckkochtopf zu verwenden.
- Ein etwa 6 - 8 Liter Auffangbehältnis zur Aufnahme des heißen gekochten Fruchtfleisches
- Eine neue Babywindel zur Aufnahme des gek. Fruchtfleisches.
- Eine Vorrichtung, woran sie die Windel aufhängen und befestigen.
- Eine lange Rührkelle zum Rühren des Saftes und später des Fruchtfleisches.
- Einen hitzebeständigen Einfülltrichter mit einer 30 mm Ablauf-Öffnung.
- Eine mittelgroße Schöpfkelle.
- Allgemeine Küchen Werkzeuge
- Bis zu 16 saubere Marmeladengläser mit Metalldeckel - Verschluss.
- 2 bis 3 flache Kuchenbleche fein beschmiert mit Butter.
- Trockenfläche, worauf die belegten Bleche bis 10 Tage liegen können.

## Zubereitung:

Die Bearbeitung der rohen Quitten ist schwer, da diese Früchte sehr hart sind.

Zur Verwendung sollen nur sichtbar einwandfreie Früchte kommen.

Die Früchte werden in einem lauwarmen Wasser mit ganz wenig Spülmittel gebadet und individuell sauber gebürstet mit einer Handwaschbürste. Die sauberen Früchte nochmals abspülen.

Die Früchte nun 4 teilen. Die Blüten- und Stil Ansätze ausschneiden; sollten Faulstellen vorhanden sein, diese jetzt raus schneiden. Es hat sich erwiesen, auch das Kerngehäuse zu entfernen. *Später mehr zu diesen.*

Zur Geschmacks-Verstärkung tue man je 2 kg Frucht noch einen gevierteilten Boskop Apfel in den Kochtopf.

Den Drucktopf mit einem inneren Abstandsbodenblech –2 cm Höhe- ausrüsten. Dann den Topf mit den rohen Quitten Segmenten nur zu etwa 70 % füllen, da sonst das Ganze überkocht.

Nun gibt man etwa 300 ml. Wasser dazu.

Den Topf mit Inhalt zum Kochen bringen und das etwa 15 min. auf dem 2. Ring halten.

Nach dem SICHERHEITS Abkühlen den gesamten Inhalt in das Tuch des Auffangbehältnisses schütten.

Diesen Vorgang wiederholt man bis das rohe Fruchtfleisch verbraucht ist.

Nach Erfahrung sind das je Kochschritt etwa 2,5 kg Quitten Frucht.

Über Nacht lassen Sie das gekochte Quittenfleisch nun aussaften.

Diese Prozedur ist die Voraussetzung, dass sie nun das **Quitten Gelee** kochen können.

Aus dem gekochten Quitten Fleisch wird das **Quittenbrot** hergestellt.

## a. Gelee:

In Anlehnung zur Literzahl des Quittensaft plus den Gelier-Zucker werden die Marmeladengläser zu je 450 gr. Größe offen auf ein Küchentuch gestellt. Der heiße Topf mit Inhalt wird auf eine Holz-Isolierplatte gestellt.

Den Trichter und die Schöpfkelle legt man parat neben die Gläser.

Auf einem Küchenbrett schlitzt man eine Vanille Schote auf und kratzt den Inhalt aus. Den Inhalt mischt man gut mit 50 gr.

Zucker auf einem kleinen Teller. Die Zitrone ist in einer Zitronenpresse entsaftet worden.

2 Liter Fruchtsaft und 800gr. Gelier-Zucker bringt man bei ständigem Rühren zum Brodeln.

Gemäß Rezeptur des Gelierzucker Herstellers soll solange gebrodelt werden, bis der Saft an der Kelle tropfenförmig verhardt ( was m.E. etwa 4 min. ist ). Das Überkochen wird verhindert indem man die Plattenhitze verringert.

Bevor das Brodeln ansetzt, gibt man den Vanille Zucker, den Zitronensaft und eine Prise Salz in die Kochmasse.

**Das ständige Rühren ist wichtig.**

Nach dem Kochen stellt man den Topf auf das Isolierbrett und beginnt sofort mit dem Umfüllen in die Marmeladengläser mittels Trichter und Schöpfkelle.

Ist der Kochtopf geleert, sogleich die Verschlüsse auf die Gläser schrauben – so fest, wie irgend möglich.

Diesen Vorgang wiederholt man bis der Quittensaft verbraucht ist. Nach dem Abkühlen zieht das Vakuum den Deckel dichtend an.

Zur Verständigung der späteren Konsumenten macht man ein dekoratives Namensschild an jedes Geleeglas.

## **b. Quitten-Brot:**

Das erkaltete Quittenfrucht Fleisch wird nun in den gewaschenen Händen auf Fremtteile durchgematscht und spätestens jetzt die Kerngehäuse Umgebung samt den Kernen entfernt. In dieser Gehäuse Umgebung sind grobe feste Kernkugeln, die beim Essen stören können.

Diesen Fruchtbrei kann man mit dem Pürierstab zerkleinern oder in einer „Flotten Lotte“ oder durch einen Fleischwolf mit 10er Löchern durchdrehen. Mit Erfolg dreht man es durch einen Fleischwolf mit einer Maske 10.

Eine weitere Vanille Schote wird aufgeschlitzt, ausgekratzt und in Zucker auf dem kleinen Teller eingerührt.

Der Küchenzucker wird im Verhältnis 1kg Quittenmus max. 400gr. Zucker bereitgestellt. Ebenso stellt man den Weihnachtspunsch-Likör bereit.

Auf dem Tisch werden die von unten isolierten Kuchenbleche vorbereitet. Etwas Butter wird aufgetragen – dann löst sich nach 2 Tagen die Quittenmus Platte vom Blech besser.

Das feine Quittenmus zu 2 kg Chargen in den 5 Liter Kochtopf tun. Den einfachen Zucker von 800gr. ( je nach Geschmack ) darunter rühren. Das geht schwer, da das Mus noch kalt ist. Eine noch größere Kochmenge ist nicht zu empfehlen, da das spätere Brodeln die Masse im Topf hochsteigen lässt.

Das Quittenmus mit dem Zucker wird nun **ständig** gerührt bis es brodeln. Das kann bis zu 20 min. bei voller Plattenhitze dauern.

Das ständige Rühren ist erforderlich, da das Anbrennen durch den Zuckeranteil und wenig Feuchte geradezu provoziert wird! Brodeln das Mus nun, so dreht man die Hitze etwas runter. Achtung – es springen die Musstücke – aus dem Mus heraus. !

Daher der lange Rührlöffel !

Das Brodeln dauert nochmals min. 25 min., wobei nun der Feuchteanteil des Inhalts austreten soll. Das Quittenmus verfärbt sich in dunkles Weinrot-braun.

Etwa 5 min. vor dem Kochende gibt man den Vanillezucker, die **1cl. Likör** und eine gute Prise Salz dazu.

Das fertig gekochte Mus brodelnd auf die Kuchenbleche ebenmäßig verstreichen. Die Dicke des Muses sollte dabei 15mm nicht übersteigen, da sonst das 10 tägige Austrocknen verlängert werden muss.

Diesen Vorgang wiederholt man sooft bis das Quittenmus verbraucht ist.

Die gefüllten Bleche legt man im Wohnzimmer auf die Ofenfläche warm und trocken.

Nach 2 Tagen nimmt man die Musplatten aus den Kuchenblechen und legt diese auf durchlüftete Küchenspiralen mit der Oberschicht nach unten.

Alle 2 Tage wende man diese Musplatten. So trocknen diese Musplatten.

Durch Zusammendrücken stellt man fest, dass die Härte zunimmt.

Nach dieser Trockenzeit nimmt man jede Platte und zerkleinert diese in Rhomben zu 2-3 cm Kantenlänge.

Diese Rhomben werden in Zucker gewälzt, sodass ihre Oberfläche ganz bezuckert ist. Dies verhindert, dass die Einzelstücke miteinander verkleben.

In einer abschließbaren Dose einfüllen und im Keller noch 14 Tage ziehen lassen.

Später in sternendekorierte Klarsichttüten verpackt als Geschenk sehen diese Quittenbrote sehr schmeichelhaft aus.

Es gibt Rezepte, die anstelle der Vanilleschote die fein geraspelte Ingwerwurzel empfehlen. Meine Erfahrung damit ist, dass geraspelter Ingwer sehr Geschmack bestimmend ist.

Ein Teelöffel gestrichen auf eine Kochtopffüllung sind genug.

Dann passt der Weihnachtspunsch Likör nicht in die Reihe!

„Vanille Aroma“ der Fa. Oetker schmeckt nicht im Quitten-Gelee!!!

In einem Telefonat mit Marie-Louise Schulz-Rosengarten – verh. Preuschen- im Dez 2008 empfiehlt sie, statt dem Zucker nur „Opekta“ zu verwenden. Dann spart man sich das 25 Minuten Kochen und nach 4 Minuten sei das Quittenbrot fertig gekocht.

Wegen zeitlicher Zäsur bis Ende November tief gefroren.

Das aufgetaute Material zu je 2000 gr. geteilt. Zu „große Einheit“ macht das Kochen/Rühren so beschwerlich.

Die Gemenge Zutaten: 2000 gr. Fruchtbrei

400 ml Leitungswasser

2 Stangen Bourbon Vanille, geschlitzt, gekratzt

300 gr. Haushalt Zucker

½ TL Kochsalz

½ TL **Paprika-Würze**, scharf (kleiner Teelöffel!)

Die „leeren“ BV Schoten kann man mitkochen und kurz vor Ende wieder herausfischen.

Alle anderen Behandlungen wie oben gesagt!