Rezept

Quittengelee mit Thymian

Ein Rezept von Quittengelee mit Thymian, am 04.05.2024

Zutaten

3,5 kg	Quitten
500 g	Gelierzucker 3plus1
	Saft von 2 Zitronen (80 ml)
1/2 Bund	Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1800 ML | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Quitten mit einem Tuch gründlich abreiben, waschen, Stiel und Blütenansatz entfernen. Die Früchte mit einem Messer grob würfeln (am besten geht es mit einem Brotmesser). Die Kerngehäuse nicht entfernen, da die Kerne viel Pektin enthalten und den Geliervorgang unterstützen. Die Quittenstücke mit 2,5 l Wasser in einem großen Topf in 45-60 Minuten weich kochen oder im Dampfentsafter entsaften.

2. Ein großes Nudelsieb mit einem feuchten Küchentuch auslegen und auf einen passenden Topf stellen. Die Quitten mit der Flüssigkeit hineingießen und den Saft ablaufen lassen. Die Flüssigkeit vollständig abkühlen lassen, dabei die Quitten eventuell mit einem Gewicht beschweren. 1,5 l Quittensaft abmessen. Mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einem großen Topf mischen und aufkochen. Die Thymianzweige waschen, trocken schütteln und mit Küchengarn zusammenbinden. Den Thymian in den Quittensaft legen. Das Gelee nach Packungsanweisung etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Thymian entfernen, die Masse zügig in Gläser füllen und verschließen.