

Rezept

Quittengelee mit Rosmarin

Ein Rezept von Quittengelee mit Rosmarin, am 19.04.2024

Zutaten

2 kg Quitten	1 Bio-Zitrone
ca. 500 g Zucker	1 Zweig Rosmarin
1 EL Obstler	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 3 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 930 kcal

Zubereitung

1. Quitten waschen, putzen, halbieren und grob zerteilen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale spiralig abschälen und den Saft auspressen. Quitte mit Zitronenschale und 1,5 l Wasser in einem Schnellkochtopf (Stufe 1) in ca. 30 Min. garen.
2. Ein ausreichend großes Sieb mit einem Mull- oder feinem Küchentuch auslegen. Die Quitten mit der Flüssigkeit hineingießen. Die Zitronenschale entfernen. Die Quitten vorsichtig ausdrücken, damit der Saft klar bleibt. Die weichen Quitten für das Quitten-Walnuss-Konfekt beiseitestellen.
3. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Mit Zitronen- und Quittensaft vermengen. Auf 1 Teil Saft 1/2 Teil Zucker geben. Saft mit Zucker in einem Topf verrühren, bei mittlerer Hitze 5-10 Min. kochen lassen. Wenn der Saft rötlich wird und auf dem Zuckerthermometer 125° erreicht hat, ist das Gelee fertig.
4. Für die Gelierprobe einen Tropfen Gelee auf einen kalten Teller geben und schräg halten: der Saft sollte gelieren. Ist er zu fest, etwas Flüssigkeit zugeben. Ist er zu flüssig, kurz weiterkochen.
5. Rosmarin entfernen. Gelee in saubere Twist-Off-Gläser füllen. Die Gläser verschließen und das Gelee erkalten lassen. Hält sich mehrere Monate.