

Rezept

Quittensaft und Quittenpüree

Ein Rezept von Quittensaft und Quittenpüree, am 28.06.2026

Zutaten

5 kg Quitten

1-2 Vanilleschote(n)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 3 l Saft und ca. 2 l Püree | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Saft den Flaum von den Quitten abreiben. Die Früchte waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel mit einem Brotmesser quer in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Vanilleschote(n) längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Quitten mit Vanilleschote und -mark in einem Topf mit etwa 5 l Wasser knapp bedecken und kochen lassen, bis sie zu zerfallen beginnen (das dauert etwa 45 Min., wobei die Garzeit je nach Quittensorte stark schwankt). Ein Nudelsieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen und auf einen Topf stellen. Die Quitten in das Sieb gießen und den Saft ablaufen lassen (das dauert etwa 1 Std.).
2. Für das Püree die abgetropften Quittenstücke durch die Flotte Lotte passieren. Das Püree mit etwas Quittensaft cremig rühren und in etwa 6 gleich große Schraub- oder Weckgläser (je ca. 330 ml Inhalt) füllen. Einen breiten Topf mit einem Küchentuch auslegen. Die Gläser in den Topf stellen, bis knapp unter Deckelhöhe heißes Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Sobald Luftblasen in den Gläsern aufsteigen, das Püree 20 Min. köcheln lassen (sterilisieren). Die Gläser herausheben und abkühlen lassen. Mit dem Püree kann man eine leckere Mousse zubereiten, es eignet sich aber auch gut zum Abschmecken von Schmorsaucen.
3. Den Quittensaft erhitzen, in etwa 6 gleich große Flaschen oder Gläser (je ca. ½ l Inhalt) füllen und wie das Püree in einem Topf sterilisieren. Kühl und dunkel gelagert, halten Quittensaft und -püree bis zu 1 Jahr.