

Schmackhafte Quittenvariationen

Ob als Chutney, Sirup oder Likör – Quitten sind vielseitig einsetzbar und dabei immer lecker. Jeanette Marquis stellt drei Rezepte vor und hat Tipps für die Zubereitung.

Quittenchutney

Zutaten

1 kg Quitten ohne Schale und Kerngehäuse, weich gekocht und gewürfelt
1 große Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
250 ml Weißweinessig
200 g brauner Zucker
1 walnussgroßes Stück Ingwer, gerieben
Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone
80 g Rosinen
1 Knoblauchzehe, mit Salz zerdrückt
1 TL Zimt
1/2 Chilischote, in feine Ringe geschnitten

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Chiliringe in einen Topf geben und unter Rühren so lange kochen, bis sich an der Oberfläche keine Flüssigkeit mehr absetzt. Anschließend mit den Chilies pikant abschmecken. Zügig in Gläser abfüllen.

Das Chutney schmeckt besonders gut zu Käse, gegrilltem, dunklen Fleisch oder einfach so auf geröstetem Brot.

Quittensirup und kandierte Quitten

Zutaten

1 kg Quitten
1 kg Zucker
2 unbehandelte Zitronen
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Sternanis
3 Kardamomkapseln

Zubereitung

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Anschließend abwiegen und mit Zucker zu gleichen Teilen in einen großen Topf geben. Zitronen auspressen, den Saft und die ausgepressten Schalen mit den Gewürzen zu den gezuckerten Quitten geben. Den Herd nur so hoch einschalten, dass der Zucker zu schmelzen beginnt, aber nicht karamellisiert.

Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, einen Deckel aufsetzen und das Ganze für eine halbe Stunde bei geschlossenem Topf köcheln lassen. Herd ausstellen und auf der ausgeschalteten Platte auskühlen lassen. Die Quittenstücke

herausfischen und in Gläser füllen. Für eine längere Haltbarkeit vorsichtshalber 30 Minuten bei 90 Grad einkochen. Den Sirup durch ein Sieb gießen, in saubere Flaschen füllen und ebenfalls wie oben einkochen.

Die kandierten Quitten passen hervorragend zu einer Käseplatte oder Wildgerichten. Der Sirup kann mit Wasser verdünnt getrunken oder pur über Eis genossen werden. Er eignet sich auch zum Süßen von Tee oder statt Zucker in Rotkohl oder Fleischsaucen.

Aufgesetzter Quittenlikör

Zutaten

1 kg Quitten

250 g bis 400 g brauner oder weißer Kandis (je nach Geschmack, brauner Kandis hat mehr Karamell-Aromen, weißer ist neutraler in der Süße)

1 unbehandelte Zitrone

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

1 Sternanis

2 bis 3 Kardamomkapseln

2 Flaschen Wodka oder Korn

2-Liter-Glasgefäß mit Verschluss

Zubereitung

Die Quitten abreiben und mit Schale und Kerngehäuse in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker abwechselnd in das Glasgefäß schichten. Zitronenschale mit dem Sparschäler abschneiden und mit den Gewürzen zu den Quitten geben. Zitrone auspressen und zugießen. Alles mit dem Alkohol gut bedecken und das Glas verschließen.

Zimmerwarm für circa sechs Wochen stehen lassen, immer mal wieder sanft schütteln, damit sich der Kandis gut löst. Ein Küchensieb mit einem Mulltuch auslegen, den Likör so filtern und in saubere, hübsche Fläschchen füllen.