



Quittengelee mit Ingwer

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/quittengelee-mit-ingwer-3.jsp>



Quittengelee schmeckt köstlich zu Ofengemüse – oder einfach mit Frischkäse auf Brot. Probieren Sie unser einfaches Rezept!

Zutaten

Zutaten für: 8 Gläser

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1,5 kg	Quitten	
100 g	Ingwer	
2	Zitronen	
500 g	Gelierzucker 1:2	
900 ml	Wasser	
	Pfeffer	

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
8	Weckgläser, klein	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **8 Gläser**

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Fertig in: **1 Std. 30 Min.**

Je Glas : **1897 kJ, 453 kcal, 119,4 g Kohlenhydrate, 1,5 g Eiweiß, 1,6 g Fett, 0 mg Cholesterin, 15,5 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zubereitung

- 1.) Quitten z.B. mit einem Tuch von ihrem feinen Flaum befreien. Früchte entstielen und die Kerngehäuse heraus schneiden. Quitten samt Schale in mittelgroße Würfel schneiden. Das ergibt eine Nettofruchtmenge von etwa 1 kg.
- 2.) Die gewürfelten Früchte schnell in einen Topf geben und (immer wieder) mit Wasser bedecken – so dass die Quitten stets gerade bedeckt sind. Der Topf bleibt dabei zugedeckt. Langsam aufkochen lassen und so lange köcheln, bis die Quitten weich sind (ca. 45-60 Min.).
- 3.) Ein Sieb mit einem Leinentuch auslegen, das Wasser samt den gekochten Früchten in einen anderen Topf durchlaufen lassen, und zum Schluss noch die gekochten Fruchtstückchen mit dem Leinentuch auspressen. Das ergibt ungefähr 1 Liter Saft.
- 4.) In der Zwischenzeit Zitronen auspressen, bis etwa 150 ml frischer Saft zusammen ist. Die Ingwerwurzeln schälen und fein hacken.
- 5.) Zum leicht erkalteten Quittenfond werden nun Zitronensaft, Ingwerwürfelchen und 500 g Gelierzucker gegeben. Alles unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Um das Aroma der Quitten zu unterstreichen, kommt zum Schluss noch eine Prise frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer hinzu.
- 6.) Unter ständigem Rühren noch ca. 5 Min. weiter kochen. Dann in die vorbereiteten Gläser abfüllen und gut verschließen. Bis zum vollständigen Auskühlen die Gläser in ein großes Handtuch oder eine Decke hüllen.