Quittenbrot Würfel

Rezept und Bilder von Eva Drews

Quittenbrot à la Eva

Zutaten und Zubereitung :

Quitten
Zucker

Die Quitten mit einem Tuch vom Flaum befreien und waschen. Anschließend in eher grobe Stücke schneiden (das geht einfacher, wenn man die Quitten vorher für drei, vier Minuten in die Mikrowelle legt) und dabei Blüten- und Stielansätze entfernen. Das Kernhaus bleibt zunächst drin. Mit etwas Wasser ca. 45 Minuten kochen. Die gekochten Quitten samt Kochwasser in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb über einem großen Topf geben (der Plastikkessel für die CC ist perfekt!) und einige Stunden, am besten über Nacht abtropfen lassen. Am Schluss nur leicht ausdrücken. Aus dem Saft kann man Quittengelee oder -sirup zubereiten.

Das übrig gebliebene Fruchtfleisch muss nun von Kernen und Kernhäusern befreit werden. Sobald das geschehen ist, das Fruchtfleisch im Multizerkleinerer pürieren. Wer das Knurpselige von Quitten nicht mag, nimmt den Passieraufsatz oder die gute alte Flotte Lotte, dann wird das Quittenbrot

klarer.

Das pürierte Fruchtfleisch abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker vermischen. Die CC oder CCG auf 140 Grad stellen und bei Dauerrühren (bei der CC Intervall 1) mit dem FLexi zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, auf 100 bis 110 Grad reduzieren, aber den Rührintervall bei 1 belassen, denn das Mus brennt leicht an. Immer mal wieder nachregulieren, sonst fängt es an zu spritzen. Das Ganze muss köcheln. Ich empfehle, den Spritzaufsatz wegzulassen, damit das Mus einkochen kann.

Nach ein, zwei Stunden (je nach Menge) Köcheln ist das Mus so dick, dass man es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen kann. Nun muss es für einige Tage an einem warmen Ort trocknen – oder man gibt es bei 100 Grad Umluft für drei bis vier Stunden in den Backofen. Zwischendurch wenden. Fühlt sich die Oberfläche trocken und elastisch an, kann man das Quittenbrot in Würfel oder Rauten schneiden und in Zucker

wälzen. In Spanien isst man es als Dulce de membrillo zu Käse. Und von Ottolenghi gibt es in „Vegetarische Köstlichkeiten“ ein Rezept, in dem das Quittenbrot (ohne Zucker außenrum) mit geröstetem Butternusskürbis und Stilton in einer Tarte zum Einsatz kommt. Das ist köstlich!

Kumquat-Quitten-Chutney

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:
500 g Quittenmarmelade, Zubereitung siehe unten.
500 g. Kumquats
2 Granatäpfel
30 g Ingwerwürfelchen
1Msp. Cayennepfeffer
50 ml Potrwein
1El Sojasauce

Zubereitung:
Quitten vom Flaum und Kerngehäuse befreien, im Multi grob schreddern, in den Kessel geben mit einem Spritzer Zitronensaft und Gelierzucker (2:1, 3:1, 1:1) je nach

Quittenmenge um die Quittenmarmelade zu kochen, Stufe 1, 100 Grad (Kochrührelement), wenn es kocht ab dann 5 Min. Kochen lassen. Die Marmelade ist fertig für die Abfüllgläser.

500 g Marmelade im Kessel einbehalten oder bereits fertige Quitten Marmelade verwenden. Kumquars waschen, StieL- und Blütenansatz wegschneiden, die Früchte in feine Scheiben schneiden und entkernen.

Die Grantäpfel aufbrechen und die Kerne herauslösen. Quittenmarmelade und Ingwer erwärmen (100 Grad, Stufe 1), wenn es kocht die Kumquats zugeben und weich garen (5-10 Min.) Granatäpfel zugeben, einmal aufkochen lassen (2 Min.).

Mit Cayennepfeffer, Portwein und Sojasauce abschmecken. Chutney in vorgewärmte Gläser füllen, verschließen.

Ich habe vor kurzem ein Glas aus 2013 geöffnet. Es war o.k.. Ich liebe es zu kräftigem Käse und gegrilltem Geflügel, sowie zu Ente weg. der Kumquatnote.

Am besten ihr probiert es selber aus. 😊 Gutes Gelingen!

Quitten-Ingwer-Schoko-Kompott

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

Zutaten:

3-4 Quitten
Orangen-Zesten und Saft
etwas Wasser
gemahlene Vanille
frischen Ingwer in kleine Stücke
Zimtstange
Sternanis
mit Kokosblütenzucker, Stevia nach Gusto abschmecken
Schuss Orangenlikör
gehackte Mandeln
in Rum getränkte Rosinen

Zubereitung:
Quitten ungeschält in den Würfler geben.

Für das Quittenkompott Orangensaft und Wasser in einen breiten Topf geben. Die Quitten dazugeben. Soviel Flüssigkeit zufügen, dass die Quitten fast bedeckt sind. Wer will kann auch noch ein zwei Äpfel mit beigeben.

Alles zusammen auf 100° erhitzen. Dann bei kleiner Hitze mit Kochrührelement etwa 45 Minuten sanft weich garen. Nach 30 Minuten eine Garprobe machen: Die Früchte sollen weich sein, fast zerfallen. Die Früchte ganz lassen oder mit der Gabel etwas zerdrücken. Den Kompott abkühlen lassen, dabei geliert er noch etwas nach.

Anmerkung:
Der Kompott war etwas zu flüssig – so habe ich mich an die „Birne-Helene“ erinnert und dem Kompott bittere Kuvertüre in Stücken dazugegeben.

Vor dem Servieren mit gehackten Mandeln bestreuen.

Schmeckt auch lecker zum Milchreis.

Der Kompott ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar, lässt sich aber auch gut einfrieren oder einmachen.