

Gelee (Grundrezept)

Vor- und zubereiten: ca. 65 Min. Für 2 Gläser von je ca. 3 dl



Quittengelee

1 kg **Quitten** mit einem Tuch gut abreiben, Fliege entfernen, Früchte achteln, in eine Pfanne geben. Mit Wasser (ca. 8 dl) knapp bedecken, zudecken, aufkochen, Hitze reduzieren, Quitten bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. weich kochen. Von der Platte nehmen, etwas abkühlen.



Quitten und Saft durch den Geleesack oder durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, nur abtropfen. Quitten nicht ausdrücken, das Gelee wird sonst trüb (ergibt ca. 6 dl).

Gelee: 6 dl **Quittensaft** zurück in die Pfanne giessen. 300 g **Gelierzucker** (Coop), die Hälfte begeben, unter Rühren aufkochen, ca. 2 Min. sprudelnd kochen. Restlichen Gelierzucker unter Rühren begeben, ca. 2 Min. weiterkochen. Evtl. Schaum abschöpfen.



Gelierprobe Gelee: Wenig heisses Gelee auf einen Teller geben, auskühlen. Fliesst es nicht mehr und bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Haut, ist die richtige Konsistenz erreicht. Andernfalls Gelee kurz weiterkochen, erneut testen. Gelee siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser auskühlen siehe unten.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 12 Monate.



Abgesiebte Flüssigkeit zurück in die Pfanne giessen, unter Rühren nochmals aufkochen. Schaum mit einem Löffel sorgfältig abschöpfen.



Gläser mit Schraubdeckel kurz (ca. 1 Min.) auf den Kopf stellen, dadurch werden allfällige Bakterien und Schimmelpilzsporen abgetötet. Gläser wieder umdrehen und auf isolierender Unterlage auskühlen. Gläser, die mit Cellophan und Gummiring verschlossen sind, nicht auf den Kopf stellen.

Betty Bossi



Tipps

- Für eine schöne rote Farbe 1 rotschaligen Apfel mit den Quitten mitkochen.
- Quitten (und Apfel) im Dampfkochtopf kochen: Kochzeit ca. 10 Min.
- Aus dem abgetropften Fruchtfleisch Quittenpästli zubereiten (Rezept siehe unten, Bild links).

Quitten-Pästli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. Trocknen ca. 3 Tage. Ergibt ca. 60 Stück

Gekochtes, abgetropftes Fruchtfleisch von 1 kg Quitten (siehe Quittengelee S. 1) durchs Passe-vite in eine Pfanne treiben (ergibt ca. 550 g). 550 g **Zucker** und ½ Esslöffel **Zitronensaft** begeben, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter häufigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. zu einem dicklichen Mus einkochen.

Trocknen: ca. 7 mm hoch in die vorbereitete Form giessen, mit einem Tuch zudecken, ca. 24 Std. bei Raumtemperatur trocknen, bis die Masse schnittfest ist.

Formen: Masse auf ein Brett stürzen, Backpapier entfernen. Masse in Quadrate oder Stängelchen schneiden oder nach Belieben Formen ausstechen. Pästli in Zucker wenden.

Tipps

Wenig Zucker in ein Schälchen geben. Ausstecher in den Zucker drücken, einmal ausstechen, wieder in den Zucker tauchen, erneut ausstechen. Dadurch lösen sich die Pästli besser.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, lagenweise mit Backpapier getrennt, ca. 2 Monate.

Feigenteller surprise

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Vorspeise für 4 Personen, Dessert für 6

4 **Feigen**, kreuzweise fast ganz durchschneiden, Spalten sorgfältig nach aussen drücken. 250 g **Weichkäse** (z. B. Epoisses*), in Scheiben, und 6 Tranchen **Rohschinken**, halbiert, mit den Feigen auf Tellern anrichten. 2 EL **Quittengelee** (siehe S. 1) und 1 EL **Aceto balsamico** in einer Pfanne gut verrühren, warm werden lassen. Feigen, Käse und Rohschinken damit beträufeln.

* Ersatz: Camembert.

Pro Person: 15 g Fett, 16 g Eiweiss, 11 g Kohlenhydrate, 1008 kJ (241 kcal)

