

Quittenmarmelade

1 kg Quitten
Saft von einer Orange
3 dl Wasser
400 g Gelierzucker
etwas Pfirsichlikör

Quitten schälen, entkernen, vierteln und in einem flachen Topf mit dem Wasser und dem Orangensaft weich köcheln lassen. Im Mixer pürieren. Das Mus zurück in den Topf geben, mit dem Zucker und fein abgeschälter, blanchierter und gehackter Orangenschale langsam aufkochen lassen. 4 Minuten kochen lassen, ständig rühren. Mit Pfirsichlikör abschmecken. In vorgewärmte ausgekochte Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Quittengelee

Die ganzen Quitten in wenig Wasser weich kochen. Die Flüssigkeit mit der gleichen Menge Gelierzucker noch ca. 3-4 min. kochen. Heiß in Gläser füllen. Die weichgekochten Früchte kann man zu Mus oder Quittenbrot weiterverarbeiten:

Quittenmus oder Quittenbrot

Die weichgekochten Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte anschließend pürieren (mit dem Zauberstab oder durch ein Sieb passieren). Im Verhältnis 1:1 Gelierzucker hinzufügen und die Masse wenige Minuten kochen.

Für das Quittenmus die Masse heiß in Gläser füllen oder zur Herstellung von Quittenbrot ein Blech 1-2 cm dick damit bestreichen und einige Wochen an der Luft trocknen lassen. Wenn es fest geworden ist, kann man das ‚Brot‘ zu Rauten oder Streifen schneiden.

Quittenparfait 1

3 mittelgroße Quitten oder
10 EL Quittenmus aus dem Glas,
200 g Butterkekse,
100 g Butter,
2 Eier,
3 EL Zucker,
1/2 Schale einer ungespritzten Zitrone,
2 bis 4 EL Quittenschnaps oder Grand Marnier oder Cointreau,
5 Blatt Gelatine,
4 EL Wasser,
1/4 l Sahne
Zur Dekoration:
1/8 l Sahne,
einige Walnusskerne

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Quitten waschen, eventuell fleckige Stellen wegschneiden. In eine gefettete Auflaufform stellen. Sobald der Backofen die gewünschte Hitze erreicht hat, die Quitten hineinschieben. Ca. 15 bis 20 Minuten braten. Sie müssen auf Fingerdruck gut nachgeben. Auskühlen lassen. Auf einem Brett der Länge nach aufschneiden. Mit einem Suppenlöffel das Fruchtfleisch herausheben. Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Butterkekse zwischen zwei Küchentücher legen und mit dem Wallholz fein zerdrücken. In eine Schüssel geben. Die zimmerwarme Butter und 1 EL Zucker dazumengen. Alles zu einem Teig verarbeiten. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Buttermteigs hineingeben. Glatzstreichen. Im Tiefkühler 1/2 Stunde erstarren lassen. Inzwischen die Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Das Eigelb mit den restlichen 2 EL Zucker verrühren. Das Quittenmus mit einer Gabel fein zerdrücken. Zum Eigelb geben. Die Zitronenschale und eventuell den Schnaps oder Likör dazugeben. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. 4 EL Wasser aufkochen. Die Gelatine ausdrücken, in das heiße Wasser geben, darin auflösen. Zum Quittenmus rühren. Die steif geschlagene Sahne und das sehr steif geschlagene Eiweiß darunter heben. In die Kastenform füllen. Glatzstreichen. Wiederum 1/2 Stunde im Tiefkühler erstarren lassen. Die zweite Teighälfte darüber geben, glatt streichen. Über Nacht im Tiefkühler erstarren lassen.

Vor dem Servieren stürzen, das Papier entfernen, das Parfait in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zur Dekoration 1/8 l Sahne steif schlagen. Auf den Scheiben verteilen und mit Walnusskernen dekorieren.

Quittenparfait 2

350 g Quittenmarmelade
2 Eiweiß
2 Eßlöffel Zucker
3 Deziliter geschlagene Sahne

Die Marmelade gut aufrühren und durch ein Haarsieb streichen. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und mit der Sahne vorsichtig unter die Quittenmasse heben. Sofort in gekühlte Formen einfüllen und mindestens 4 - 5 Stunden einfrieren.

Mit Vanillesoße servieren, die mit Ingwer abgeschmeckt ist.

Quitten-Joghurt-Creme

500 g Quitten
200 g Joghurt
200 g Zucker
125 g Sahne
2 dl trockener Weißwein
1 cl Pfirsichlikör
1 Pkt. Vanillezucker
Zitronenschale einer halben Zitrone

1. Quitten waschen und trockenreiben, Stielansatz und Blüte entfernen. Dann in grobe Stücke schneiden und in Weißwein und Zucker weich kochen.
2. Durch ein feines Sieb geben und Schalenreste und Kerngehäuse entfernen.
3. Wenn die Quitten ausgekühlt sind, Pfirsichlikör, Zitronenschale und Joghurt unterrühren.
4. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben.

Quittenkompott mit Joghurt

2 Personen

250 g Quitten
1 unbehandelte Zitrone
50 g Zucker
1 Stück Zimtstange
1 Becher Magermilchjoghurt
2 TL Zucker

Die Quitten schälen, vierteln und entkernen. Die Zitrone waschen. Eine Hälfte der Zitrone dünn abschälen. Die Zitrone auspressen. Die Quitten in einen Topf geben und zu einem Drittel mit Wasser bedecken. Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Zimtstange hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Die Quitten zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Quitten sollten weich sein, aber noch nicht zerfallen. Die Zitronenschale und Zimtstange entfernen. Die Quitten gut abkühlen lassen. Den Joghurt mit dem Zucker glatt rühren. Das Kompott auf 2 Desserttellern verteilen und zusammen mit dem Joghurt servieren.

Gebackene Quitten

1 Quitte
Saft einer Zitrone
2 El Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Tl gehackter Ingwer
100 g gehackte Walnüsse
2 El Honig
2 El Butter

Quitte längs halbieren, Kerne herausnehmen, die Quittenhälften mit Zitronensaft abreiben und bei 200 Grad in den Ofen geben. Nach 30 Minuten das Fruchtmark ausschaben, mit 2 El Olivenöl, dem restlichen Zitronensaft, S P mischen. Die Walnüsse hacken, anrösten, mit Honig mischen und daraufgeben, mit Butterflöckchen bestreuen und 10 Minuten überbräunen.

Kaiserstühler Schmorquitten

Für 4 Personen

6 Quitten
1 Zitrone
1 Orange
1/2 l Rotwein (bzw. Traubensaft/Kirschsafte)
200 g Zucker
2 Vanilleschoten
2 Zimtstangen

1. Quitten bürsten, halbieren und entkernen. Mit den Anschnittflächen nach unten in eine Kasserolle legen.
2. Zitrone und Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit Rotwein, Zucker, aufgeschnittenen Vanilleschoten und Zimtstangen über die Quitten in die Kasserolle geben. Für Kinder statt dem Rotwein Kirsch- oder Traubensaft verwenden.
3. Das Ganze etwa eine Stunde lang im Backofen bei 200 °C schmoren lassen.
4. Mit Vanilleeis oder Grießschnitten servieren.

Quitten in Calvados

1,5 kg Quitten
200 ml Wasser
750 g Zucker
1 Zitrone
1 Stange Zimt
2 Nelken
1,5 l Calvados

1. Quitten schälen, von Kerngehäusen befreien und in mundgerechte Schnitze schneiden.
2. In einem Topf Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zimtstange und Nelken vermischen, zum Kochen bringen.
3. Die Quittenstücke nach und nach darin garen, bis sie glasig sind (jeweils ca. 8 Minuten). Abschöpfen und in ein sauberes, großes Einmachglas (ca. 4 Liter) füllen.
4. Den Sud bei mittlerer Temperatur ohne Topfdeckel weiterköcheln lassen, bis er sich etwa auf die Hälfte reduziert hat.
5. Den Sud über die Quitten gießen und mit Calvados auffüllen, so dass die Früchte bedeckt sind.
6. Glas verschließen und mindestens 8 Wochen ruhen lassen.
7. Die Quittenschnitze mit Grießschnitten und Calvados-Soße servieren. Dunkel und kühl aufbewahrt sind sie etwa ein Jahr haltbar.

Quitten-Konfekt

1,5 kg Quitten
1/2 kg Äpfel
1 kg Gelierzucker 2:1
Hagelzucker

1. Quitten vierteln und entkernen.
2. Auf einem Backblech eine Stunde lang im Backofen bei 160 °C garen. Abkühlen lassen.
3. Äpfel und Quitten schälen, von den Kerngehäusen befreien und zusammen in kleine Stücke schneiden, dann pürieren.
4. Das Ganze mit dem Gelierzucker fünf Minuten kochen lassen. Die Masse auf ein Blech streichen und zwei bis drei Tage trocknen lassen.
5. Die Fläche in mundgerechte Rautenstücke schneiden und die Stücke in Hagelzucker wenden. Am besten in Blechdosen aufbewahren.

Variation: Um anstatt gelbe rote Stücke zu bekommen, verzichtet man auf den Backvorgang (Schritt 2) und lässt die Äpfel weg. Serviertipp: Zusammen mit einem Tässchen Mokka ein wahrer Hochgenuss!

Quittenauflauf mit Traubenkompott

Für 4 Personen

0,5 l Milch
20 g Butter
30 g Mehl
50 g Zucker
Eier, Eigelb und Eiweiß getrennt
2 große Quitten (insgesamt ca. 400 g)
50 g Rosinen
100 ml Weißwein (trocken)
1 Teel. Speisestärke (z. B. Mondamin)
200 g grüne Weintrauben (kernlos)
Zweig Zitronenmelisse zum Garnieren

1. Die Milch mit der Butter zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und mit dem Schneebesen einrühren. Die Milch etwas abkühlen lassen und die Eigelbe unterrühren.
2. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen, zur Milchcreme geben und unterheben.
3. Die Quitten waschen, schälen, Kernhaus entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. 4. Rosinen waschen, trockentupfen und mit den Quittenwürfeln unter die Milch-Ei-Masse rühren. Vier Auflaufförmchen mit Butter ausfetten, Quittenmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 35 Minuten backen.
5. Inzwischen Weißwein mit Zucker aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, den Weißwein damit abbinden und die Trauben zugeben.
6. Quittenauflauf heiß auf Teller stürzen und mit der Soße servieren. Mit Melisseblättchen garnieren.

Zierquitten-Kürbis-Marmelade

460 g Zierquitten
1/4 l Wasser
625 g Kürbisstücke
0,5 - 1 kg Zucker

Zierquitten waschen, in Stücke schneiden und mit 1/8 l Wasser ca. 10 Minuten kochen und passieren. Kürbisstücke putzen und kurz mit 1/8 l Wasser kochen und ebenfalls passieren. Zum Mark aus beiden Früchten (ca. 1100 bis 1150g) je nach Geschmack Zucker hinzufügen und zu Marmelade kochen.
In gleicher Weise kann auch Zierquitten-Birnen-Marmelade hergestellt werden.

Zierquitten-Weißdorn-Marmelade

750 g Zierquitten
3/8 l Wasser
1200 g Weißdornfrüchte
700 - 1200g Zucker

Zierquitten waschen, in Stücke schneiden und mit 1/4 l Wasser ca. 10 Minuten kochen und passieren. Weißdornfrüchte waschen und ca. 2 Minuten mit 1/8 l Wasser kochen und ebenfalls passieren. Man erhält je 600g Mark und mischt beides. Je nach Geschmack Zucker hinzufügen und zu Marmelade kochen.

Zierquitten-Gelee

2 kg Zierquitten
1/4 l herben Weißwein
450 ml Wasser
Gelierzucker halb und halb
2 El. Zitronensaft

Zierquitten achteln, in einen großen Topf geben. Mit Wein und Wasser übergießen und köcheln, bis die Früchte weich sind (ca. 50 Minuten). Masse durch ein Mulltuch gießen, über Nacht ablaufen lassen. Den Saft messen und die Hälfte des Gewichtes an Gelierzucker halb und halb zugeben. Zusammen mit dem Zitronensaft nochmals aufkochen: erst auf niedriger Hitze den Zucker auflösen, dann sprudelnd kochen bis die Gelierprobe erstarrt (ca. 10 Minuten).
Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Quitten in Honigsirup

Zucker: 125 Gramm
Zitronensaft: 2 Esslöffel
Wasser: 1 Liter
Honig: 125 Gramm
Nelken: 3
Zimtstange: 1
Sahne, süße: 200 Gramm
Quitten (ersatzweise Birnen): 1 Kilogramm
Sauerkirschkonfitüre: 2 Esslöffel

Quitten halbieren und Kerngehäuse heraus schneiden. Wasser mit Honig, Zucker, Zitronensaft, Nelken und Zimtstange ankochen. Quitten hineingehen und 20 bis 25 Minuten fort kochen. Abkühlen lassen und Quitten im Sud mindestens 12 Stunden durchziehen lassen. Gewürze entfernen. Quitten abtropfen lassen, Sud auffangen. Sud ankochen und zu Sirup einkochen lassen. Quitten mit Sirup übergießen und kühl stellen. Quitten aus dem Sirup nehmen und mit der runden Seite nach unten auf Desserttellern anrichten. In die Mitte jeweils etwas Konfitüre füllen. Sahne steif schlagen. Quitten mit Honigsirup und Schlagsahne servieren.

Quitten in Zuckersirup (Ayva tatlisi)

Für vier Personen

4 mittelgroße Quitten
500 g Zucker
Butter
1 TL Zimt
2 Äpfel
1 Sherryglas Likör oder Fruchtsirup (Cassis oder Grenadine)
125 g Kaymak (Schlagsahne oder Crème double)

Quitten schälen, halbieren und mit einem Esslöffel das Kerngehäuse und die holzigen Teile heraus schaben, mit dem Küchenmesser Blüte und Stiel heraus schneiden. Tipp: Die Quitten müssen richtig reif sein, sonst lässt sich das Kerngehäuse kaum aus dem festen Fruchtfleisch lösen.

½ Liter Wasser mit dem Zucker vermischen und aufkochen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat Quittenhälften hineinlegen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen dann mit dem Zimt bestreuen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Äpfel schälen, grob raspeln, in einer Pfanne mit wenig Butter und einigen Teelöffeln Zucker karamellisieren. Cassis oder Grenadine angießen und etwas einkochen lassen mit einem Schaumlöffel die Quitten nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen, die Apfelmasse darauf verteilen und mit dem Zuckersirup begießen, den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und die Quitten etwa 20 Minuten backen, bis sie weich und rötlich sind nach dem Erkalten die Quittenhälften auf einem Spiegel aus Kaymak beziehungsweise Sahne auf Desserttellern anrichten.

Quitten-Quark-Tarte

Quitte, der Liebesapfel, der eher eine Birne ist. In Wirklichkeit ist weder dieses noch jenes. Roh essen kann man die kaukasische Frucht hierzulande nicht. Man verwendet sie für köstliche Gelees, Kompotte, Beilage zum Fleisch (in Österreich), Kuchen und Weihnachtskonfekt.

Vita-Info: Was am meisten interessiert, ist der hohe Pektingehalt der Früchte. Sie sind gut zum Gelieren. In geringen Mengen: Vitamin C, Eisen und Phosphor.

Teig:
150 g Mehl / die Hälfte Dinkelvollkornmehl
100 g Butter
50 g braunen Zucker
1 Ei

Belag:
1 kg Quitten
1 Zitrone
¼ l Wasser, Zucker
200 g Quark
50 g Honig

1 Ei getrennt
1 Eßl. Stärkepulver

Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen Mürbteig kneten und kühl stellen. Von den Quitten, den Flaum abreiben. Vorsicht beim halbieren der harten Früchte, am besten auf ein gefaltetes Geschirrtuch legen, damit sie nicht wegrutschen. Die Hälften in dünne Spalten schneiden, entkernen und im Zucker-Zitronen-Wasser 5 min dünsten. Quark, Honig, Eigelb und Stärkemehl schaumig rühren. Den geschlagenen Eischnee unterheben. Die Tortenform (D 24 cm) mit dem Mürbteig auslegen (Boden und 3 cm Rand). Die abgetropften Quitten daraufgeben und mit dem Quark bedecken. Im vorgeheizten Ofen in 35 bis 40 min. backen.

Quittentorte

Ein mit Butter bestrichenes Reifblech wird mit Buttermilch ausgelegt und mit Quittenmarmelade bestrichen. Dann rührt man 140g gestoßene Mandeln, 120g Zucker, 3-4 Esslöffel Quittenmarmelade mit 3 ganzen Eiern und 2 Eidottern 1/2 Stunde gut ab, gibt die Schale einer halben Zitrone, sowie den Saft dazu und gießt dieses auf den mit Quitten bestrichenen Boden, hierauf nimmt man 2 Obertassen voll geriebenes Milchbrot, mischt Zucker und etwas Zimt darunter, streut diese auf die Torte, belegt sie mit dünnen Stückchen Butter und lässt sie schön backen.

Gebratene Quitten

Für 4 Personen

600 g Quitten
1 EL Butterschmalz zum Dünsten
125 g Mehl
1 TL Zucker
1 Spur Salz
1 Prise Vanille
abgeriebene Schale 1/4 Zitrone
125 ml dunkles Bier
2 Eier
nochmals Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken
2 EL brauner Zucker oder Zucker-Zimt-Mischung

Die Quitten wie man das von Äpfeln kennt schälen, dann längs vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Spalten schneiden und in heissem Butterschmalz zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten dünsten. Das Mehl mit Zucker, Salz, Vanille, Zitronenschale und Bier verrühren, die Eier untermischen. Die abgekühlten Quitten dazugeben und in der Schüssel schwenken, bis sie mit Teig überzogen sind. Quittenspalten einzeln mit einer Gabel aus dem Teig fischen, etwas abtropfen lassen und portionsweise im heißen Fett bei mittlerer bis schwacher Hitze in etwa vier Minuten goldgelb braten. (Vorsicht, Teignasen verbrennen schnell.) Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zucker bestreut heiß servieren. Nicht ganz period - aber schmackhaft - ist die zusätzliche Verwendung von Zimt, er war eines der erlesensten Gewürze und nur den oberen Zehntausend vorbehalten.

Quittengelee (Gelée de coings)

Verhältnis: 1 kg Saft, 750 g Gelierzucker, eventuell etwas Zitronensaft

Die Quitten gut waschen und abreiben. Dann jeweils in 4-6 Schnitze schneiden und Flecken ausschneiden. Quitten in einen Topf geben und mit soviel kaltem Wasser nachfüllen, dass die Früchte bedeckt sind. Die Quitten dann zugedeckt weich kochen. Anschliessend Masse passieren, den Saft auffangen und mit dem Zucker versetzen. Etwas stehen lassen und dann unter häufigerem Rühren einkochen, damit der Saft klar und dick wird. Bei der Verwendung von normalem Zucker die Gelierprobe machen (siehe allgemeine Bemerkungen). Man schäumt nun den Gelee ab und füllt ihn in die bereitgestellten, sauberen und vorgewärmten Gläser ab. Diese werden noch heiss verschlossen.

Tipps:

Wünscht man ein etwas rötliches Gelee, so werden 2-3 rotschalige, saure Apfelschnitze und ein kleines Stück Zimtstängel mitgekocht. Nach Belieben kann auch der Saft einer Zitrone beigefügt werden. Frisch gepflückte Quitten ergeben in der Regel ein eher helleres Gelee, während abgelagerte ein dunkles Gelee ergeben. Die Verwendung von Gelierzucker ist bei Quitten nicht unbedingt notwendig, weil diese einen hohen Gehalt an Pektin aufweisen und der Gelee deshalb auch so rasch geliert.

Quitten-Apfel-Gelee

1 kg Quitten
500 g Äpfel
2 Zimtstangen
1 kg Gelierzucker

Quitten mit einem Tuch abreiben und waschen, Stiel und Blüte entfernen und mit den Schalen und Kerngehäusen in Stücke schneiden. Die Äpfel waschen, Stiel und Blüte entfernen und ebenfalls mit Schalen und Kerngehäusen in Stücke schneiden. Quitten- und Apfelstücke mit den Zimtstangen - knapp bedeckt mit Wasser - weichkochen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. 1 Liter kalten Quittensaft mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

SCHOKO-QUITTEN-RINGE

300 g Mehl
75 g Puderzucker
Salz
100 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Butterwürfel, kalt
150 g Quittengelee
150 g Zartbitter-Kuvertüre
150 g Zartbitter-Kuchenglasur
50 g Krokant, Fertigprodukt

MEHL, ZUCKER, SALZ, NÜSSE, BUTTER MIT DEN HÄNDEN ZÜGIG GLATT VERKNETEN, ZU KUGELN FORMEN. IN KLARSICHTFOLIE GEWICKELT 2 STUNDEN KALT STELLEN. TEIG ZWISCHEN 2 BÖGEN BACKPAPIER 3 BIS 4 MM DÜNN AUSROLLEN. DEN OBEREN BOGEN BACKPAPIER ENTFERNEN, MIT EINEM RUNDEN AUSSTECHE (4.5 CM DURCHMESSER) DICHT AN DICHT KREISE AUSSTECHE (Tasse, Glas geht auch). AUS DER MITTE DER KREISE MIT EINEM KLEINEN AUSSTECHE (1 CM DURCHMESSER) JEWEILS EIN LOCH AUSSTECHE. TEIGRINGE MIT ETWAS ABSTAND AUF MIT BACKPAPIER BELEGTE BACKBLECHE SETZEN. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN AUF DER EINSCHUBLEISTE VON UNTEN 7 MINUTEN BEI 180 °C BAKKEN. AUF KUCHENGITTERN AUSKÜHLEN LASSEN. GEELE ERHITZEN. JEWEILS DIE GLATTE SEITE EINES RINGES DAMIT BEPINSELN, MIT EINEM RING ZUSAMMENSETZEN, SO DASS DIE RAUHEN SEITEN AUSSEN SIND. KUVERTÜRE UND KUCHENGLASUR GROB HACKEN. ZUSAMMEN IN EINER SCHÜSSEL ÜBER EINEM HEISSEN WASSERBAD KNAPP SCHMELZEN LASSEN UND MIT EINEM HOLZLÖFFEL GUT VERRÜHREN. DIE TEIGKREISE BIS ZUR HÄLFTE HINEINTAUCHEN, DIE GLASUR GUT ABTROPFEN LASSEN, AUF KUCHENGITTER SETZEN. MIT KROKANT BESTREÜN, SOLANGE DIE GLASUR NOCH FEUCHT IST.

ZUBEREITUNGS-Z.: 1 STUNDE, 15 MINUTEN :E-HERD: GRAD: 180 :GASHERD: STUFE: 2 BIS 3 :UMLUFT: GRAD: 160

Als kleine türkische Süßigkeit zum Tee:

1 kg Quitten waschen, Blütenansatz entfernen, schälen, Stiel und Kerngehäuse ausschneiden, Fruchtfleisch würfeln und in 2 dl Zitronensaft und 500 g Honig erhitzen. Die Schalen und Kerngehäuse in 1/2 Liter Wasser mit 250 g Zucker kochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb zu den Quittenstücken gießen. Eine Zimtstange, ein paar Sternanis und Kardamomkapseln mitkochen. Sind die Quittenstücke weich, herausnehmen und die Flüssigkeit zum Sirup einkochen. Die Stücke in Gläser füllen und mit dem kochendheißen Sirup aufgießen.

Gefüllte Quitten

Armenien

* Masse bereiten aus 200 g Hackfleisch, gewürfelter Zwiebel, halbgekochtem Reis, Kräutern (Petersilie, Basilikum, Thymian, Sabel, Bohnenkraut, Minze), Rosinen, Salz und Pfeffer

* von großen Quitten das obere Drittel als Kappen abschneiden, die Quitten aushöhlen und innen mit Zucker bestreuen

* Masse hinein, Kappen drauf, in eine mit Butter gefettete Kasserolle

* zugedeckt langsam dünsten, gelegentlich Weißwein und/oder Brühe zugießen, es können auch ein paar

Pflaumen mitgedünstet werden

Vorsicht, die Zeitspanne zwischen "Quitten noch hart" und "Quitten schon zerfallen" ist relativ kurz

Quitten- Maronicreme- Süppchen

2 Portionen

2 St. Grosse Kartoffeln, Süsskartoffeln oder Pastinaken

2 St. Karotten

1 St. Quitte gross

2 EL Maronipüree oder 4 EL Kastanienflocken

4-6 dl Wasser oder Apfel / Karottensaft

1 St. Zwiebel (wenn erhältlich, in roter Schale)

1-2 Macisblüten, 1 St. Nelke, Piment gemahlen

Rosenpfeffer aus der Mühle

Ingwer frisch geraffelt (Muskatreibe)

Meersalz

Bouillonpulver zum Schluss

Petersilienblätter oder süssliche Sprossen zur Dekoration

1 EL Maiskeimöl

2 EL Sauerrahm

Das Gemüse waschen und schälen; die Kartoffeln in mittelgrosse Stücke schneiden, die Karotten auf einer Raffel in feine Stifte reiben und die Hälfte zu Seite stellen, die Zwiebeln in Monde fein schneiden, die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen, schälen, vierteln, entkernen, in mittlere Stücke schneiden

Die Gewürze bereitstellen, das Öl erwärmen. die Zwiebeln glasig dünsten, danach die Kartoffeln und Quitten mit den Gewürzen 2-3 Minuten im Öl wenden mit dem aufgekochten Wasser oder Saft ablöschen, auf mittlerer Hitze weichkochen. Sobald das Gemüse gar ist (ca. 10- 15 Minuten), die Hälfte der Karottenstifte zugeben, mit Bouillon und Meersalz nach Bedarf abschmecken. Pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren. Das Maronipüree oder die Flocken zugeben, kurz aufkochen auf die gewünschte Konsistenz prüfen und allenfalls mit heissem Wasser / Saft oder Püree korrigieren.

Die Suppe in warmen Tellern verteilen, mit Sauerrahm, Karottenstiftchen, Petersilie oder Sprossen schön anrichten

QUITTENKÄSE

5 kg Quitten

5 kg Zucker

Zitronensaft

(eventuell 20 dag Nüsse)

Quitten in der Schale nicht ganz weich kochen, schälen und nach dem Auskühlen im Mixer pürieren. Die Masse wiegen und mit dem gleichen Gewicht Zucker mixen. Zitrone dazugeben und nicht länger als drei Minuten kochen. Masse in flache Formen füllen oder fingerdick auf ein Blech streichen und zum Erkalten luftig aufstellen. 14 Tage reifen lassen, dann schneiden oder mit Förmchen ausstechen.

(Nüsse -nicht frisch - vierteln, in die Masse mischen und mit eintrocknen lassen.)

Quittengelees und Quittenmark

Quitten, Wasser. Auf 1 l Fruchtsaft 400-600 g Zucker Quitten waschen, ungeschält in Schnitze schneiden, in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken, weichkochen und über Nacht zugedeckt stehen lassen, gibt eine schöne Farbe. Quitten erneut aufkochen, Saft durch ein feines Tuch filtrieren; Früchte nicht auspressen. Fruchtsaft abmessen, erforderliche Zuckermenge und Apfelpektin (Unigel) begeben und bei mittlerer Hitze (ca. 10 Min.) kochen. Schraubverschlussgläser gut reinigen und im kochenden Wasserbad vorwärmen (Deckel auch). Den siedend heissen Gelee randvoll in die Gläser einfüllen, sofort verschliessen. Dunkel und kühl lagern.

Hinweise: Das bei der Geleeherstellung zurückbleibende Fruchtmark durchs Passevite treiben, zuckern (auf 1 kg Mus 400 g Zucker) und 10-15 Min. köcheln lassen.

Für Quittenkrapfen oder als Quittenmus verwenden oder als Vorrat tiefkühle

Quittenkrapfen

Ergibt ein grosses Backblech

500 g Blätterteig
400 g eingekochtes, gezuckertes Quittenmark

Halbieren und je etwa 2 mm dick auf Blechgröße auswallen. Eine Teigfläche mit dem Quittenmark bestreichen; die zweite Teigfläche darauflegen. Mit einem Teigradchen in Vierecke schneiden. 1 Eigelb, 1 EL Wasser Mit 1 KL Wasser verdünnen, Teig damit bestreichen, mit Gabel mehrmals einstechen. Auf Backreinpapier legen. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 220° 10 Min. goldbraun backen.

Quittenkuchen mit Mandelbaiser

Teig:
250 g Mehl,
75 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
Salz,
1 Ei,
150 g Butter,
1 Eiweiß.

Belag:
1 kg Quitten,
4 EL Honig,
Schale 1 Zitrone,
4 Nelken,
1 Glas Cognac, Weinbrand oder Calvados.

Baisermasse:
3 Eiweiß,
100 g Zucker,
100 g Mandelblättchen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Für den Belag Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Honig in 1/8 l Wasser unter Rühren erwärmen. Quitten, Zitronenschale und Nelken zufügen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Nelken und Zitronenschale herausnehmen, Quitten abtropfen lassen, mit Alkohol beträufeln und 1 Stunde kalt stellen. Teig 1 cm dick ausrollen, in eine gefettete Springform legen, Boden mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 Minuten vorbacken. Bodenplatte mit dem Eiweiß bestreichen und noch warm mit den Quitten belegen. Für die Baisermasse Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen, 2/3 der Mandeln darunter heben und auf dem Kuchen verteilen. restliche Mandeln darüber streuen und bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.

Honigquitten

125 g Honig
125 g Zucker
1/2 unbeh. Zitrone
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
2 gross. reife Quitten
1 Tl. Rosenwasser
1 El. Sauerkirschkonfitüre (evtl. mehr)
1/2 B. (100 g) Sahne

Honig, Zucker, dünn abgeschälte Zitronenschale, Zitronensaft, Nelken, Zimt und 1/2 l Wasser zusammen aufkochen, evtl. abschäumen. Quitten gut waschen, halbieren, das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Quittenhälften in dem Honigsud zum Kochen bringen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 im offenen Topf garen, nicht sprudelnd kochen lassen. Im Sud über Nacht auskühlen lassen. Danach die Quitten im Sieb gut abtropfen lassen. Den Sud im offenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 sprudelnd kochen, ca. auf die Hälfte reduzieren, dann das Rosenwasser zugeben, Quitten mit dem Sud übergießen, auskühlen lassen. Die Quittenhälften mit etwas Sauerkirschkonfitüre füllen. Dazu schmeckt halbsteif geschlagene, ungezuckerte Sahne. 3 g Eiweiß, 30 g Fett, 312 g Kohlenhydrate, 6426 kJ, 1534 kcal.

Quittenfond

1 kg Schalen und Kerngehäuse
1 Liter Wasser

Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen. Dann schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Für den Fond werden Quittenschalen und Kerngehäuse in einem Kochtopf mit der gleichen Menge Wasser (z.B. 1 kg - 1 l) bedeckt und einige Stunden geköchelt. Danach abseihen, den Fond aufbewahren, sowie die Fruchtabfälle leicht ausdrücken. Die Quittenstücke werden nun mit den 2,5 l kaltem Wasser aufgesetzt und langsam weichgekocht. Nun werden die Quitten durch eine Flotte Lotte oder Passévite mit feiner Lochung gedreht. Das Quittenpüree, Zucker, Orangensaft und 200 ml vom Quittenfond unter ständigem Rühren aufkochen und kochen, bis die Masse zähflüssig wird. Zum Schluss in heiße, vorgewärmte Gläser füllen, diese nach dem Schließen auf den Kopf stellen.

Quitten in Dunst

Um Quitten in Dunst zu kochen, verwendet man zu 1 kg Frucht 80 dkg gesponnenen Zucker (zum Spinnen empfiehlt sich auf 1 kg Zucker - 1 l Wasser). Die in Spalten geschnittenen Früchte werden kaltem Wasser mit einigen Tropfen Zitronensaft zugestellt und darin gelassen, bis das Wasser einmal aufkocht. Dann müssen die Früchte noch einmal, aber nur ganz kurz und schnell im gesponnenen Zucker aufwallen. Das Obst wird in Gläser gefüllt und wird $\frac{1}{4}$ Std in Dunst gekocht. Mittlerweile sind die Abfälle und Apfelschalen weich gekocht worden und werden nun passiert. Zu 1 kg dieser passierten Masse nimmt man 70 - 75 dkg Zucker und rührt die Marmelade im Schneekessel, Reindl oder Häferl am Feuer, bis sie ganz dick eingekocht ist. Dann gießt man sie in eine mit Öl gefettete Form, läßt sie darin erkalten, stürzt sie dann und der "Quittenkäse" ist fertig. Dieser Käse ist, wenn er über die Zeit am Feuer steht zu dunkel. Wünscht man ihn heller, muß man mehr Frucht als Schale dazu verwenden und sorgsam darauf achten, daß er nur knapper als unbedingt nötig, am Feuer bleibt.

Mit dem Saft, welcher vom Kochen der Schale und Abfälle über bleibt, bereitet man zu guter Letzt das Gelee und zwar so, daß man zu je 1 dkg Saft 65 dkg Zucker nimmt und diese Mischung kochen läßt, ohne sie wie bei der Quittenkäsezubereitung, zu verrühren. Man nimmt nur behutsam den Schaum ab, welcher sich beim Kochen bildet. Ist das Gelee dicklich, gießt man es in eine Form und läßt es an einem kühlen Ort steif werden. So ist aus einer Quantität Früchte zu gleicher Zeit: Dunstobst, Käse und Gelee zu gewinnen, so daß diese im rohen Zustand nicht genießbaren Früchte, die im Altertum Aphrodite gereicht wurden, sich im gekochten Zustand vielseitig und praktisch erweisen. Wie die Zubereitung nicht besonderer Fürsorge beansprucht, so ist auch die Frucht dieses Baumes lohnend, ohne Schwierigkeiten zu bereiten.

Wird der Quittenkäse in kleine Vierecke geschnitten, in Schokoladeglasur getunkt, auf kleinen Stäbchen frei hängend getrocknet, ergibt dies delikate Bonbons, die in Papierhülsen gewickelt, auf jeder Tafel sehen lassen können. Dieselben Quittenkäswürfeln werden zwischen Waffeln zu einem präsentablen Konfekt.

Was von der Quitte und ihrer Bedeutung gesagt ist, gilt auch von pikanten, säuerlichen Apfelsorten, nur daß man dem Apfelkäse etwas Zitronenschale und ev. auch geschnittenen Mandeln (Mandelstifte) beimengen kann.

Quittenkäse:

Die Äpfel werden gut abgewischt, das Gehäuse herausgenommen und dann werden die Äpfel samt Schale in einem Reindl Wasser (die Äpfel müssen ganz bedeckt sein) weichgekochen. Dann schälen, abtropfen lassen und passieren. Soviel Mark soviel Zucker und nach einer $\frac{1}{2}$ Std kochen, daß er wie ein Teig reißt, den Saft von einer halben Zitrone dazu. Die Schüsseln mit warmem Wasser ausschwemmen, die Masse hineinstreichen und trocknen lassen. Dann auf Papier stürzen und nochmals trocknen lassen.

Zum Füllen und garnieren: 6 Bl weiße Gelatine, $\frac{1}{2}$ Obers, 45 dkg Preiselbeerkompott, 10 dkg geraspelte Zartbitterschokolade.

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen. Die gemahlene Nüsse mit dem Backpulver, der geriebenen Schokolade und dem Kakaopulver unter die Crememasse heben. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform mit Butter ausstreichen, den Teig hineinfüllen, glattstreichen und auf der mittleren Schiene 40 Min backen, den Tortenboden aus der Form lösen und abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min einweichen, dann ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Das Obers steif schlagen. Von den Preiselbeeren zwei EL für die Garnitur abnehmen. Die Hälfte des Obers mit den Preiselbeeren und der aufgelösten Gelatine mischen. Den Tortenboden einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit Preiselbeerobers bestreichen und den 2. Boden auflegen. Die Torte ringsum mit Obers bestreichen. Den Rand und die Oberfläche der Torte mit Schokostreusel bestreuen. Das restliche Obers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf die Oberfläche spritzen. Die Rosetten mit den zurückgehaltenen Preiselbeeren garnieren. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Quittenpürre

Für 500 Gramm

1 kg Quitten,
110 g Zucker;
nach Geschmack je eine Prise gemahlener Zimt,
Sternanis,
Vanillemark,
Nelke,
Muskat

1) Die Quitten einzeln in Alufolie wickeln. Im auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen, je nach Größe und Quittensorte, 1 - 2 Stunden weich garen (mit einem Hölzchen einstechen und die Garprobe machen).

2) Quitten abkühlen lassen, Alufolie entfernen und die Quitten durch ein Sieb streichen (geht gut mit der "flotten Lotte"). Fruchtpüree, Zucker und je nach Geschmack und Verwendung die gemahlene Gewürze in einen weiten Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen.

Tipp

1 kg Quitten ergibt etwa 500 g Quittenmus. Wenn Sie das Quittenmus als Dessert essen möchten, geben Sie zusätzlich 40 g Zucker dazu. In sterilisierten Gläsern hält sich das Mus im Kühlschrank etwa zwei Wochen.

Quittenkuchen

4 große Quitten
4 EL Honig
4 Nelken
1 Stück Zitronenschale
1 Glas Weinbrand
150g Mehl
1 Ei
65g Margarine
50g Zucker
1 TL Backpulver
30g Rosinen
30g süße Mandeln
2 Eiweiß
1 EL geriebener Zwieback

Die Quitten schälen, in gleichmäßig längliche Scheiben schneiden. 1/4 Liter Wasser mit dem Honig, den Nelken und der Zitronenschale aufkochen lassen, einen Topf mit den leicht gedünsteten Quittenscheiben auslegen, das siedende Honig-Zitronen-Wasser durch ein Sieb darübergießen, ebenso den Weinbrand. Kalt stellen und 30 min durchziehen lassen. Inzwischen aus gesiebt Mehl, Ei, Margarine, Zucker und Backpulver einen Mürbeteig kneten und 1 Stunde ruhen lassen. Dann dünn ausrollen, eine Springform damit belegen, mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen und etwa 20 min backen. Den Teigboden abkühlen lassen, mit den gut abgetropften Quittenscheiben belegen, mit Rosinen und geschnittenen Mandeln bestreuen. Die steifgeschlagenen Eiweiß mit dem geriebenen Zwieback vermischen, über den Kuchen streichen und bei guter Mittelhitze etwa 15 min backen.

Quitten in Rum

1000 g Quitten
500 g Zucker
700 ml Rum

Vergessene Leckerbissen -- aus 2 Jahrhunderten

Die reifen Quitten dünn schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm dicke Schnitze schneiden. Mit dem Zucker vermischen und im Backofen bei 175°C 45 min lang garen. Abgekühlt in Gläsern schichten und den Rum darübergießen. Verschließen und kühlen lassen. Verwendungsbeispiel: Schlagen Sie mit dem Saft und etwas Puderzucker Sahne steif, und geben Sie die Quittenschnitze darauf.

Quitten-Dessertwein (lieblich)

Rezeptur für 10 Liter

Version 1:

10 kg Quitten
1,5 l Wasser
2 kg Zucker
50 g Milchsäure
1 Fl. Reinzuchtheife
4 g Hefenährsalz
1 g Kaliumpyrosulfit

Version 2:

10 kg Quitten
3 l Wasser
3 kg Zucker
30 g Milchsäure
1 Fl. Reinzuchtheife
4 g Hefenährsalz
1 g Kaliumpyrosulfit

1. Die Quitten kalt abpressen oder mit dem Entsafter entsaften.
2. Kaliumpyrosulfit, Wasser und Zucker unter den gewonnenen Saft mischen.
3. Dann Milchsäure, Reinzuchtheife und Nährsalz hinzugeben.
4. Den Saft in das Gärgefäß einfüllen, den Gärverschluss aufsetzen und bei Raumtemperatur gären lassen.
5. Bilden sich beim Schütteln des Gärbehälters keine Gasbläschen mehr, so ist die Gärung beendet. Nun den Gärbehälter an einen kühlen Ort stellen damit sich Hefezellen und Trubstoffe am Boden absetzen können.
6. Den Wein mit dem Weinheber in ein anderes Gefäß umstechen, den Trub verwerfen und den Gärbehälter gründlich reinigen. Dann den Wein wieder ins Gärgefäß zurückfüllen.
7. Nach etwa 2-3 Abstichen sollte der Wein klar sein.
8. Auf Weinfehler und besonders auf Weinkrankheiten achten.
9. Nun kann die Abfüllung und Lagerung in Flaschen erfolgen.

Quittenlikör 1

Alle Zutaten werden in Relation zu einem Kilogramm Quitten (bevorzugt Apfelquitten) angegeben. Für größere Mengen bitte vervielfachen.

1 kg Quitten
500 g Zucker
Saft von zwei Zitronen (wenn möglich frisch)
1 l Kornbranntwein
0,5 l 80% Inländer-Rum
vier bis fünf Nelken
2 Zimtstangen
1 Orange

Reiben Sie die Quitten mit einem sauberen Tuch ab, um den Flaum zu entfernen. Vierteln Sie dann die Früchte und entfernen Sie Blüten- bzw. Stengelansatz und Kerngehäuse. Die Früchte nun - am besten mit der Küchenmaschine - grob raspeln. Geben Sie in diese Mischung aus Saft und Fruchtfleisch ("Maische") nun den Zucker und lassen Sie das Ganze über Nacht ruhen. Füllen Sie dann die Maische am besten in ein großes bauchiges Glasgefäß. Stopfen Sie die geraspelten Quitten am besten durch einen Trichter. Diese Methode ist zwar mühsam, lässt sich aber durch ein Holzstäbchen beschleunigen. Geben Sie dann den Alkohol, den Zitronensaft und die übrigen Zutaten zu und verrühren sie alles. Verkorken Sie das Gefäß bzw. decken Sie es mit einem sauberen Handtuch und Alufolie ab und stellen Sie es an einen hellen, sonnigen Platz im Haus. Die Mischung muss nun einen Monat reifen und etwa einmal pro Tag gerüttelt werden. Gießen Sie die Mischung nach einem Monat aus dem Gefäß und seihen Sie alle festen Bestandteile ab. Damit der Likör klar wird, reinigen Sie die erhaltene Flüssigkeit schließlich mit Hilfe von Kaffeefiltern. Die nun entstandene klare, bernsteinfarbene Flüssigkeit ist sehr aromatisch, muss aber nochmals - diesmal am besten im dunklen Keller - reifen. Dafür ist eine große Flasche oder ein anderes großes abgedecktes Gefäß geeignet. Nun können Sie den Likör in dekorative Flaschen füllen und verschenken - oder einfach selbst genießen!

Quitten Likör 2

1kg Quitten
1/4l Wasser
Saft einer Zitrone
eine Prise Zimt
1/2 Vanilleschote
125 ml Weinbrand
1/2 l Zuckerlösung
700 ml Weingeist (96%vol)

Die Quitten werden gewaschen, und von ihrem "Pelz" befreit. Mit 1/4 l Wasser und dem Saft einer Zitrone in der Küchenmaschine zerkleinern. Diesen Brei mit dem Zimt ca. 15min köcheln lassen. Nach dem Abkühlen den Saft abpressen und mit 200ml Weingeist haltbar machen. Die abgepressten Rückstände mit der Vanilleschote und dem restlichen Weingeist in einem verschließbaren Gefäß 10 Tage ansetzen. Danach den ganzen Ansatz abpressen, mit Wasser auf 500ml auffüllen. Den Saft, den Quittenextrakt, den Weinbrand und die Zuckerlösung mischen und mit Wasser bis auf 2 Liter auffüllen. Einige Zeit ruhen lassen und danach filtrieren und in Flaschen füllen.

Zuckerlösung
1kg Zucker
450 ml Wasser
1g Zitronensäure

Man erhitzt zuerst das Wasser mit der Zitronensäure und fügt anschließend den Zucker hinzu. Man kocht die Mischung etwa 15min, dabei entsteht ein grauer Schaum der verschiedene Unreinheiten enthält. Dieser Schaum wird mit einem Schaumlöffel entfernt. Die fertige Mischung wird in einen Meßbecher geseiht. Es sollte 1 l Zuckerlösung entstanden sein. Eventuell muß mit heißem Wasser aufgefüllt werden.

Quittenlikör 3

2 kg Quitten
200 g Zucker
200 ml Wasser (1)
3 Sternanis
2 Zimtstangen
3 Nelkenköpfe
1 1/2 l Wasser (2)
1 1/2 l Korn

Die Quitten schälen und mit dem Kerngehäuse sehr klein schneiden.
Zucker mit Wasser (1), Sternanis, Zimtstangen und Nelkenköpfen 4 Minuten sprudelnd kochen. Wasser (2) über die Quitten giessen und zugedeckt bei 225°C etwa 1 1/2 Stunden auf dem Backofenboden garen. über Nacht im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Dann durch ein Mulltuch abgiessen, mit dem Korn verrühren und auf Flaschen ziehen.

Likör 4

Schon 1889 druckte Möllers Deutsche Gärtnerzeitung ein Likörrezept des Gärtners Olbrich aus Zürich:

Die Früchte werden ehe sie Frost bekommen gesammelt und auf einem Reibeisen zerrieben. Die daraus entstandene Masse wird leicht durch ein Tuch gepresst, jedoch nicht zu streng, denn sonst gibt es später zu viel Bodensatz.

Der gewonnene Saft wird auf je ein Liter mit 750 g Zucker gekocht und tüchtig abgeschäumt. Nach genügendem Erkalten wird zu einem Liter Saft ein halber Liter feiner Sprit hinzugegossen, der Saft in Flaschen gefüllt und gut verkocht.

Anstatt des Sprits kann man auch guten Kornbranntwein nehmen. Wenn die Mischung einige Wochen in den Flaschen gestanden hat, ist sie trinkbar. Je älter dieselbe wird, desto feiner schmeckt sie.

Quittenbranntwein (1786)

Die Quitten müssen zuerst mit einem Tuche sauber abgerieben, und dann auf einer Reibe soviel davon abgerieben werden, dass man durch ein Tuch 6 Quartier Saft davon auspressen kann. Diesen Saft tut man in ein Gefäß, und dazu 4 Quartier Franzbranntwein, nebst den Kernen von 60 Pfirsichen und 60 Aprikosen, welche man gröblich

klein stoßen muss, kleingeschnittenen Cannell und Nelken, wie auch ein Pfund kleingeschnittenen Canarienzucker. Das Gefäß muss aber so groß sein, dass es von diesem allen nicht ganz voll wird. Alsdann wird es feste zugemacht und 3 bis 4 Wochen also hingesezt, doch muss man es täglich einmal umschütteln. Hernach versucht man, ob es recht ist, und verwahret es fürderhin in Boutailen.

Gorgonzola mit Quitten-Gelee und edelsüßem Wein

400 g Gorgonzola Dolce Latte
1/2 Glas Quittengelee
200 g frische Schälüsse oder Walnüsse
1/2 Flasche edelsüßen Weißwein, z.B.
Vin Santo, Eiswein, Cream-Sherry

1 dicke Scheibe Gorgonzola in 4 Dreiecke schneiden,
auf Tellern anrichten. 1 Eßlöffel Quittengelee dazugeben, die Nüsse dranlegen.
Dazu reichen Sie 1 kleines Glas Wein oder Sherry, nicht zu kalt.
Als Beilage passt Walnußbrot

Gegrillte Lammkoteletts mit Quitten (Ayva tarak pirezola)

Für vier Personen

Lammkoteletts mit Rücken ohne Fettanteil werden vom Metzger zugeschnitten. Einen türkischen Metzger muss man nur bitten, die Lammkoteletts auf "türkische Art" zuzubereiten.

4 mittelgroße Quitten
100 g Butter
6 klein gewürfelte Schalotten
12 Lammcarré-Scheiben
5 klein gewürfelte Peperoni
2 geschälte, gewürfelte Tomaten
4 gehackte Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Tasse Weißwein
1 Prise Thymian
1 Prise Salz
1 Prise rotes Paprikapulver
1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Quitten schälen, halbieren und mit einem Esslöffel das Kerngehäuse und die holzigen Teile herausschaben, mit dem Küchenmesser Blüte und Stiel herausschneiden, dann die Frucht in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten dünsten. Peperoni dazugeben und alles weiter dünsten lassen. Quittenscheiben hinzufügen, nach und nach auch Lorbeerblätter, Tomaten, ein wenig Wasser, Gewürze, Knoblauch und - je nach Geschmack - eine Kaffeetasse trockenen Weißwein, dann circa 15 Minuten bei kleiner Flamme garen. Lammkoteletts abspülen und trocken tupfen, mit Butter bestreichen, auf einem Grill rösten, circa 5 Minuten von jeder Seite. Lammkoteletts mit Quitten und Sauce auf einem Teller anrichten.

Fleisch mit Quitten

Armenien

* 500 g Fleisch (am besten Lamm, aber auch Schwein) in Würfel schneiden und in Öl anbraten
* grob geschnittene Zwiebel hinein
* mit etwas Wasser das Fleisch fast gar dünsten
* jetzt dazu 1 kg Quittenscheiben, Rosinen, Zucker und Zimt, Salz und Pfeffer
* weiter köcheln lassen, bis die Quitten weich sind
zu diesen beiden Quitten-Rezepten paßt am besten Reis

Pikant gefüllte Äpfel mit Nuss-Quitten-Sauce und Hirse-Mandelpuffer

Pikant gefüllte Äpfel

1/4 Sellerieknolle
1 große Kartoffel
1/4 l Gemüsebrühe
Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Ei
10 g ungehärtete Reformhausmargarine
50 g Cashewkernbruch
2 Stängel glatte Petersilie

Sellerie und Kartoffel schälen, würfeln und in Gemüsebrühe garen. Stampfen und ein festes Püree daraus herstellen.

Mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Ei zugeben. Margarine erhitzen und den Cashewkernbruch darin anrösten. Mit dem Kartoffelpüree vermengen, ebenfalls die geschnittene Petersilie. Äpfel großzügig ausstechen, so dass eine große Öffnung entsteht, das Kartoffelpüree hineinfüllen, die Äpfel im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 20 Min. backen.

Nuss-Quitten Sauce

ca. 10 Portionen

2 Schalotten
80 - 100 g gemischte Nüsse (Pinienkerne, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
3 EL kaltgepresstes Nussöl
6 EL Weißwein
300 g Quittengelee
Meersalz, Pfeffer
gemahlener Zimt, gemahlene Nelken

Schalotten fein würfeln, Nüsse fein hacken. Öl erhitzen, zuerst Schalotten, dann Nüsse darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Quittengelee zugeben und einige Minuten aufkochen. Mit Meersalz, Pfeffer, Zimt und Nelken abschmecken.

Schokoladen-Quittensoße (paßt gut zu Wildschwein)

1/2 l Wildfond
etwas Butter
2 Schalotten (fein gewürfelt)
1/4 l Rotwein
5 cl Portwein / Cassislikör
ungesüßtes Quittenmark
20 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Creme fraiche
1 Quitte

Die Schalotten glasig andünsten und mit dem Portwein und dem Cassislikör ablöschen. Den Rotwein zugießen und reduzieren lassen. Danach den Wildfond zugeben und noch einmal einkochen. Die Soße mit dem Quittenmark, Creme fraiche und der Schokolade abschmecken.

Gebratener Fasan mit Quitten

Für 6 Personen:

2 einjährige Fasane
400 g durchwachsener Räucherspeck
6 Quitten
2 Zwiebeln
1/4 l Hühnerfond
125 g Sahne
Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Butter

Die Fasane rupfen, ausnehmen, waschen, trocken tupfen und halbieren.
Einen Bräter mit Speckscheiben auslegen. Die Zwiebeln hacken und darauf verteilen. Die Quitten schälen, vierteln, in Scheiben schneiden, in den Bräter geben und leicht zuckern. Die untere Seite der Fasanenhälften salzen, auf die Quittenscheiben legen, mit zerlassener Butter übergießen, salzen und pfeffern. Den Fond dazugießen und etwa 1 Stunde bei 210 Grad braten. Die Sahne in die Sauce einrühren. Die Fasanenhälften noch einmal teilen und mit den Speckscheiben, den Quitten und Reis servieren