

Wie verarbeitet man Quitten?

Mo, 17.10.2016 - 08:57

Quitten werden im Herbst geerntet. Die reifen Früchte verströmen einen köstlichen Duft und können, angerichtet in einer Schale, ganze Räume aromatisieren. Die bei uns wachsenden Quittensorten sind im frischen Zustand sehr hart und bitter und für den Rohverzehr nicht geeignet. Gekocht kann man sie jedoch sehr vielseitig verwenden. Aus Quitten lässt sich Marmelade, Gelee, Kompott, Mus, Saft und Likör herstellen. Herzhaften Gerichten verleiht die Quitte eine fruchtige Note.

Wegen ihrer Härte sind Quitten etwas aufwändig in der Verarbeitung. Zunächst sollte man den bitter schmeckenden Flaum auf der Oberfläche mit einem Tuch abreiben. Dann können die Quitten geschält, geviertelt, entkernt und nach Rezept weiter zubereitet werden. Zum Schälen eignet sich ein Sparschäler oder ein scharfes Messer. Bei größeren Mengen kann es hilfreich sein, die abgeriebenen Früchte für etwa 30 Minuten in einem Druckkochtopf vorzugaren. Sie werden dadurch weicher und können leichter weiterverarbeitet werden.

Eine köstliche Süßigkeit ist der so genannte Quittenkäse. Dafür wird eingedicktes Quittenmus mit Zucker vermischt und etwa einen Zentimeter dick auf ein Backblech gestrichen. Die Masse wird im Backrohr langsam gedörrt, in mundgerechte Quadrate oder Rauten geschnitten und in Zucker gewendet.

Medien-Information

Bozen, 17.10.2016