

## Marianne Frielingsdorf erklärt: Wie Quitten ganz einfach verarbeitet werden können

Quitten sind erst in den letzten Jahren in unserer Region so richtig bekannt geworden und seither auch äußerst beliebt. Quittenbäume sind im Bergischen eher selten anzutreffen, da Bauern früher bevorzugt altbekanntes Obst wie Äpfel und Birnen auf ihre Obstwiesen pflanzten. Der Baum mit den gelben leuchtenden Früchten, die im Oktober reifen, ist für Kenner eine Besonderheit geworden und die reifen Früchte werden gerne verarbeitet. Oft gibt es im späten Herbst eine Schwemme an Birnen- oder Apfelquitten und viele wissen nicht, wie sie verarbeitet werden. Sehr häufig hat man sich schon gefragt: was mache ich mit den harten Früchten?

Auch ich habe Quitten erst vor ca. 40 Jahren kennen gelernt und wusste zuerst nicht was ich mit ihnen machen sollte. Es hieß, dass man sie schälen und das Kerngehäuse entfernen sollte! Dies erwies sich aber als gar nicht so einfach, da die Früchte steinhart sind und man entsprechendes Werkzeug gebraucht hätte, um sie zu zerkleinern.

Doch mit den Jahren habe ich herausgefunden, dass Quitten ganz einfach zu verarbeiten sind: Die Früchte werden gewaschen und geschrubbt um sie von dem pelzigen Flaum zu befreien. Daraufhin die Früchte als Ganzes in einen hohen Kochtopf schichten, den Topf bis zur Hälfte mit Wasser auffüllen, um alles ca. 45 bis 60 Minuten zu kochen. Wenn die Früchte etwas abgekühlt sind, nimmt man eine Frucht nach der anderen in die Hand und zerdrückt sie, so dass nur noch das Kerngehäuse als Abfall zurückbleibt. Das Fruchtfleisch sollte jetzt durch ein Sieb passiert werden, da sich die Schale noch darin befindet. Nimmt man jedoch einen Mixer und zerkleinert alles gründlich, dann kann die Schale mitverwendet werden.

Um **Marmelade** zu kochen wird dieses Fruchtmus mit Gelierzucker nach Rezept aufgekocht und in Schraubgläser gefüllt.

Soll aber **Quittengelee** daraus gemacht werden, dann gibt man das Fruchtmus in ein dünnes Tuch, verknüpft die Ecken und hängt dieses Bündel zum Austropfen über Nacht über eine Schüssel. Der klare Saft mit seiner unvergleichlichen, dunkelorange Farbe wird ebenfalls mit Gelierzucker aufgekocht. Nicht nur zu frischem Blatz mit Butter ist es eine Delikatesse.

Das ausgetropfte Fruchtmus kann dann zu **Quittenbrot** verarbeitet werden, indem es nochmals erhitzt und mit Zucker 1:1 aufgekocht wird. Dieses Quittenmus wird auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech gestrichen und am Ofen oder auf der Heizung getrocknet. Anschließend auf schmale Streifen schneiden und in Zucker wälzen, damit es sich den ganzen Winter hält.

Ich fülle das Mus zum Trocknen in einen tiefen Teller, der mit Frischhaltefolie ausgelegt ist, dadurch kann ich das „Brot“ besser wenden. Denn beim Trocknen braucht man etwas Geduld und muss darauf achten, dass sich kein Schimmel bildet. Im Backofen bei niedriger Temperatur, geht der Trockenprozess natürlich schneller, doch er verbraucht sehr viel Energie.

Das Quittenbrot, das auf dem Teller trocknete, wird zur weiteren Verarbeitung auf Scheiben und dann auf Stücke geschnitten und in Zucker gewälzt.

Hat man zu viel Fruchtmus so kann man es auch einfrieren und bei Bedarf für einen Quittenkuchen verwenden.