



Rheinisches Quittengelee

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, gesund, heilsam gegen Fieber, Husten, Magen - Darm -Beschwerden

Zutaten

- 1,5 kg Quitten
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- Saft von 2 Orangen
- 1 Sternanis
- 1/2 Zimtstange
- 1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst jede einzelne Quitte mit einem Tuch abreiben, den anhaftenden Flaum, Blüten und Stielansatz weg schneiden, entfernen, waschen.

Schritt2

Samt Schale in grobe Würfel schneiden und mit ca. 1 1/4 l Wasser und dem Zitronensaft / Abrieb aufgießen. Bei kleiner Hitze, zugedeckt etwa 50 - 60 min. köcheln lassen.

Schritt3

Danach auf einem feinen Küchensieb oder auch Tuch gut ablaufen lassen, etwas nach pressen.

Schritt4

Zum Quittensaft den Gelierzucker und den Orangensaft geben und 4 - 5 min. kochen lassen.

Schritt5

Gläser mit Schraubverschluss oder Twist off - Gläser kurz in kochendes Wasser geben, dann das Gelee einfüllen, verschließen und bis zum Erkalten auf den Kopf stellen.

Rezeptart: Rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinisches-quittengelee/>