

## ***Was tun, wenn Quitten innen braun sind?***

Jetzt im Oktober sind ja wieder die köstlichen Quitten reif. Wir haben das Glück, jedes Jahr von Verwandten welche geschenkt zu bekommen. Dieses Jahr jedoch sind einige dieser Quitten innen braun. Können wir sie trotzdem verwenden? Und müssen Quitten für die Herstellung von Konfitüre eigentlich geschält werden?



Monika Neidhart, WAH-/Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH.  
[www.textwerke.ch](http://www.textwerke.ch)

Reif präsentiert sich die Quitte goldgelb leuchtend mit einem Duft Richtung Apfel und Zitrone. In diesem Stadium ist sie ideal zum Verarbeiten. Möchte man die Früchte zu Hause im kühlen Keller lagern, dürfen die Früchte nicht zu reif geerntet worden sein – also beim Farbumschlag von grün zu gelb. Ist die Frucht innen braun, wurde sie zu spät geerntet oder zu lange als voll ausgereifte Frucht gelagert. Das Pektin konnte sich bereits abbauen. Dennoch sind diese Quitten verwertbar.

Es könnte höchstens sein, dass die Saft- beziehungsweise Geleefarbe dadurch etwas dunkler als gewohnt ist. Sind die braunen Stellen jedoch verfault, müssen sie sehr grosszügig weggeschnitten oder die Frucht ganz weggeworfen werden. Stellen Sie braune Stellen fest, verwerten Sie die Quitten möglichst schnell. Betroffene Quitten sind nicht lange lagerfähig.

Verarbeiten lässt sich die Frucht, die reich an Vitaminen B1, B2 und C und Mineralstoffen (insbesondere Kalium) ist, sowohl in süssen wie pikanten Rezepten. Die ganz eigene Duftnote und das herb süsse Aroma kommen am besten mit Zucker, mit kräftigen Gewürzen, in gebrannten Wassern oder im Essig zur Geltung. Ideal auch zum Kombinieren mit Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Dank des hohen Pektingehaltes eignet sie sich für Konfitüre und Gelee. Auch als Beilage zu Wildgerichten, als Kompott oder als Quittenschnaps ist diese Frucht geeignet. Auch ein Quittensüppchen mit Ingwer, Kalbsleberli mit Quitten, Quitten im Schlafrock sind möglich.

### **Quitten gut abwaschen**

Doch bis es so weit ist, braucht es etwas Rüstarbeit. Der pelzartige Belag wird zuerst gründlich entfernt, damit keine Bitterstoffe in die Speise gelangen. Das kann durch Abwaschen mit warmem Wasser sein oder durch das Abreiben mit einem weichen,

trockenen Tuch. Das anschliessende Schälen funktioniert wie bei einem Apfel. Das Entfernen des Kerngehäuses ist schwierig. Es ist sehr hart. Am besten schneidet man das Fruchtfleisch deshalb nicht mittig, sondern neben dem Kern weg. Werden Stücke gekocht weiterverwendet, ist es einfacher, das Kerngehäuse nach dem Kochen wegzuschneiden. Wird der Saft für Gelee, Sirup oder gar für ein Sorbet gebraucht, eignet sich der Steamer hervorragend. Dazu müssen die Quitten nur abgerieben, gewaschen und in Stücke geschnitten werden. Anschliessend bei 100 Grad zwei Minuten vorgaren und 35 Minuten bei 120 Grad kochen.

Der Quittensaft erhält so eine wunderbar rötliche Farbe. Er soll unmittelbar verarbeitet oder für eine spätere Verwendung tiefgefroren werden. Möchten Sie das Fruchtfleisch ganz einfrieren, reinigen, schälen und entkernen Sie die Früchte. Danach drei Minuten blanchieren, kalt abspülen und in einem Gefrierbeutel einfrieren. Bei Bedarf Früchte auftauen und wie frische verarbeiten. Haltbarkeit rund ein Jahr.