



Quittenschorle – herbstliche Softdrinkalternative mit Quittennektar

Zubereitungszeit: 1 h **Kochzeit:** 1 h **Gesamtzeit:** 2 h **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 3

Kalorien p.P.: 100 kcal

Zutaten

5 kg Quitten (Ungespritzt aus Deinem Garten oder von Bekannten, die zu viel davon haben. Streuobst ist ebenfalls geeignet.) Wasser, am besten gefiltert

90 g Zitronensaft frisch oder aus Direktsaft

240 g Zucker oder Süßstoff, z. B. Stevia nach Geschmack

Zubereitung

1. Den Flaum der Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und die Quitten waschen.
2. Den Blüten- und Stielansatz entfernen. Am einfachsten geht es mit einem Pariserlöffel.
3. Die Quitten vierteln, in einen großen Topf geben und gut mit Wasser bedecken.
4. Alles bei voller Hitze ohne Deckel zum Kochen bringen. Wenn es kocht, die Hitze reduzieren und alles bei mäßiger Hitze mit Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen.
5. Die Quitten mit dem Sud durch ein feines Sieb in ein passendes Gefäß abpassieren und dabei mit einer Suppenkelle leicht ausdrücken. Tipp: Das Fruchtfleisch kannst Du durch ein Passvite, auch «Flotte-Lotte» genannt, oder ein Sieb durchstreichen und als Quittenmus essen.
6. Am besten wird es, wenn Du den Saft nun abdeckst und über Nacht abkühlen lässt (z. B. im Kühlschrank oder bei passenden Temperaturen auf dem Balkon) und am nächsten Tag weiter machst. Eilige können auch direkt weiter machen und den Saft heiß nochmals durch ein sauberes und mit klarem Wasser ausgespültes Passiertuch filtern.

Tipp: Beim Abkühlen etwas darunter legen, z. B. einen Kochlöffel, damit die Luft auch unter dem Topf zirkulieren kann.

Hinweis: Passiertücher bitte immer vor der Verwendung nochmals ausspülen, sonst schmeckt es evtl. nach Waschmittel. Es gibt auch Einwegpassiertücher, die sind aber oft aus Plastik.

7. Den Saft nicht rühren und nochmals durch ein feines Sieb in einen passenden Topf abmessen. Den Stielansatz nicht mehr verwenden oder im Sieb abtropfen lassen. So wird der Saft schön klar.

8. Den Saft nicht rühren und nochmals durch ein feines Sieb in einen passenden Topf abmessen. Den Bodensatz nicht mehr verwenden oder im Sieb abtropfen lassen. So wird der Saft schön klar.

9. Zitronensaft und ca. 8 % Zucker, also 240 g, zugeben und alles bei voller Hitze unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel oder einer Suppenkelle vorsichtig abschöpfen.

Erklärung: Durch das Abschäumen werden ebenfalls Trübstoffe entfernt.

10. Währenddessen Glasflaschen mit kochend heißem Wasser etwas ausspülen und anwärmen. Die Deckel in einer Schüssel mit heißem Wasser überbrühen.

Erklärung: So erhöhen wir die Abfülltemperatur = bessere Lebensmittelsicherheit und reduzieren evtl. vorhandene Keime. Außerdem platzen Gläser, die einen Riss haben, meist schon bei diesem Arbeitsschritt .

11. Wenn alles kocht, den Nektar heiß mit einem Trichter in die vorbereitete Glasflaschen füllen und möglichst rasch und heiß verschließen.

Achtung: Verbrennungsgefahr! Es kann vorkommen, dass mal eine Flasche platzt, weil sie schon einen Riss hatte. Arbeite deshalb niemals über dem Topf, sonst musst Du dann alles wegwerfen. Glassplitter im Essen können zu inneren Verletzungen führen und sind daher ein echtes Sicherheitsrisiko.

12. Jetzt das Ganze auf Raumtemperatur abkühlen lassen. So vorbereitet hält sich das Ganze kühl und dunkel gelagert bis zu einem Jahr oder etwas länger. Vor dem Genuss dann kurz schütteln. Am besten vorher im Kühlschrank kühlen oder auf Eis servieren. Ich mische ca. 300 bis 400 ml Nektar mit 600 bis 700 ml Sprudelwasser.