

Kathrin Salzwedel/Ramin Madani

Quitten

Herzhaft & süß

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

WISSENSWERTES RUND UM DIE QUITTE 4

EINGEMACHTES & EINGELEGTES

Quittenmus 7

Kürbis-Quitten-Apfelmus 8

Eingelegter Kürbis mit Quitte 11

Kürbis-Quitten-Chutney 12

Quittengelee 14

BROT

Quitten-Dinkelbrot 17

FRÜHSTÜCK

Müsli mit Quitten-Birnen-Kompott 20

Herzhafte Frühstücksmuffins 23

HERZHAFTE GERICHTE

- Quitten-Zucchini-Kürbis-Galette 24
Blätterteigstrudel mit Weißkohl und Quitte 28
Pimientos-Pfanne mit Hirse und Quitten 32
Quitten-Kürbis-Quiche 36
Kürbis-Quitten-Eintopf 40
-

DESSERTS & SÜÙE KLEINIGKEITEN

- Quittenkonfekt 44
Marzipanwaffeln mit Quittenkompott 47
-

KUCHEN & GEBÄCK

- Schokoladen-Quitten-Mini-Gugelhupfe 51
Quitten-Mandelkuchen 53
Quitten-Zucchini-Kuchen 57
Winterlicher Kürbis-Quitten-Kuchen 59
-

GETRÄNKE

- Quitten-Shrub 63



Quittenmus



FÜR CA. 500 G *Zubereitungszeit: 15 Minuten |*

Kochzeit: 40 Minuten | Backzeit: 2 Stunden

ZUTATEN: 1 kg Quitten × 175 ml Apfelsaft × 1 TL Ceylon-Zimt ×
135 g brauner Zucker × 2 EL Apfelessig

1. Die Quitten heiß abspülen und die pelzige Oberfläche gut abreiben. Dann vierteln, das Kerngehäuse großzügig herauschneiden und die Früchte in Stücke schneiden. Die Quitten in einen großen ofenfesten Topf geben, den Apfelsaft hinzufügen und zugedeckt etwa 40 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Dann die Quitten in einen Standmixer geben und sehr fein pürieren. Den Topf säubern. Nun Zimt, Zucker und Essig unterrühren und das Mus wieder in den Topf geben. Den offenen Topf im Backofen auf der zweiten Schiene von unten 2 Stunden backen, hierbei ab und zu umrühren. Das Mus ist fertig, wenn es leicht karamellisiert und cremig ist.
4. Das fertige Quittenmus in sterile Gläser füllen und abkühlen lassen.

Quitten-Zucchini-Kürbis-Galette

FÜR 1 GALETTE *Zubereitungszeit: 20 Minuten /
Kühlzeit: 30 Minuten / Backzeit: 40 Minuten*

ZUTATEN TEIG: 75 g Kürbiskerne × 180 g Dinkelmehl
Type 630 × 1 TL Salz × 100 g Butter × 1 Eigelb zum Bestreichen

ZUTATEN FÜLLUNG: ½ TL Koriandersamen × 260 g Kürbis ×
270 g Zucchini × 160 g Quitte × 2 Schalotten × 2 Zweige
Rosmarin × 100 g geriebener Cheddar × 4 EL Olivenöl ×
Meersalz × schwarzer Pfeffer × ¼ TL Cayennepfeffer

1. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. In einen Mixer geben und fein mahlen. Zusammen mit dem Mehl, dem Salz, der Butter und 60 ml kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Währenddessen für die Füllung den Koriander im Mörser zerstoßen. Kürbis, Zucchini und Quitte putzen, Kürbis und Quitte entkernen und alle drei auf der Mandoline in feine Streifen/Scheiben hobeln. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Die Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken.

✎ Fortsetzung Seite 27



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten
© 2024 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller,
Stuttgart
Umschlagabbildung:
Rezepte und Fotos: Kathrin
Salzwedel und Ramin Madani
Einleitung: Jan Thorbecke Verlag
Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín
Hergestellt in Tschechien
ISBN 978-3-7995-2039-3

