

«Quitten und Birnen – frisch und konserviert, salzig und süss»

Rezepte



Inhaltsverzeichnis

Eigene Rezepte:	3
• Quittenpästli	
• Biräschturn	
• Birnensenf	
21. Jhrdt:	
Herbst in der Küche, Oskar Marti	4 – 8
Diverse Rezepte mit Quitten und Birne	
Quittensuppe	9
Lammragout mit Quitten	9
Quitten-Trauben-Konfitüre	10
Gefüllte Quitten (Englisch)	11
20. Jhrdt:	
Quittenbrot	12
Eingemachte Quittenhäufchen	13
Quittensaft	13
Quittenschnitz	13
18. Jhrdt:	
Quitten, ganz (Englisch)	14
16. Jhrdt:	
Geine Latwergen von Obst	15 – 16
Quitten-Latwergen	17
15. Jhrdt:	
Quittenmus	18

Eigene Rezepte, wie am Referat vorgestellt:

Quittenpöstli

auf 1kg	Quitten, in grobe Stücke geschnitten	Quitten mit Wasser in einem Kochtopf sehr weich kochen (ca. 45 Min.). Heiss durch ein Sieb streichen. Mus wägen. Zucker zum Mus geben und so lange köcheln, bis die Masse zähflüssig wird (mind. 60 Min.). Je trockener (zäher), je besser.
ca. 1 l	Wasser	
gleich viel	Zucker	

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streich, ca. 1 cm dick. Im Ofen bei 100°C Ober- und Unterhitze mind. 3 Stunden trocknen. Bei Zimmertemperatur weiter trocknen lassen (evt. mehrere Tage). Wenn die Oberfläche fest ist (nicht mehr «saftet», in Rauten schneiden oder Formen ausstechen, evt. in Zucker wenden und zum Aufbewahren in Dosen schichten, jeweils ein Stück Backpapier zwischen die Lagen legen.

Tipps: Zur Farbgebung Hibiskusblüten mitkochen. Baumnüsse passen auch sehr gut dazu (grob hacken und ins Mus untermischen).

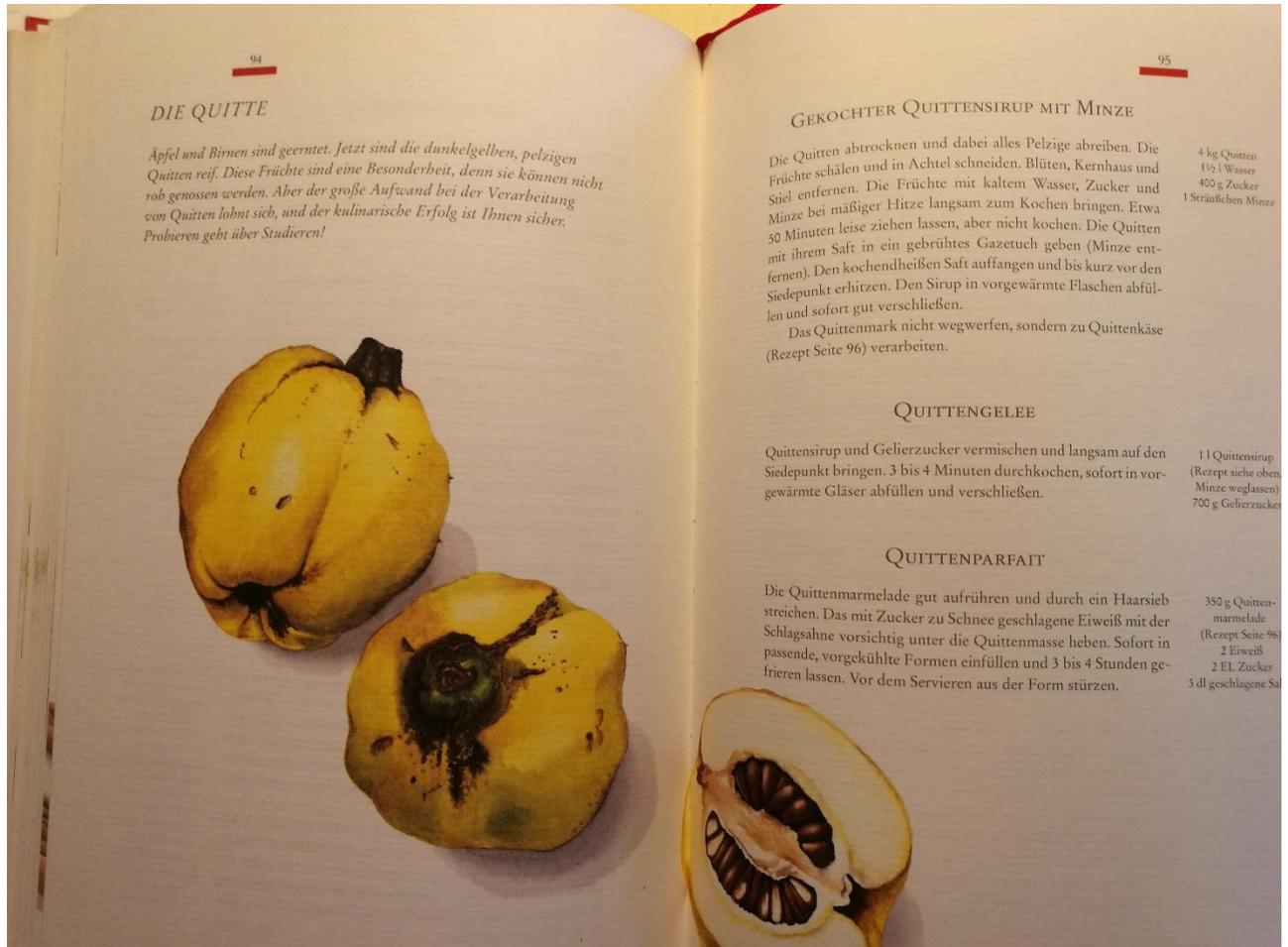
Biräschturn

1 kg	sehr reife Birnen	Birnen und Kartoffeln schälen, Stiel der Birne entfernen (Kerngehäuse bleibt), in grobe Stücke schneiden. Mit wenig Wasser zusammen sehr weich kochen und durch ein Sieb streichen (oder Passevite verwenden). Milch und Butter mit dem Mus vermischen. Mit Salz abschmecken.
3 Stk	Kartoffeln, mittelgross	
2 dl	Milch, heiss	
50 gr	Butter	
	1 Prise Salz	

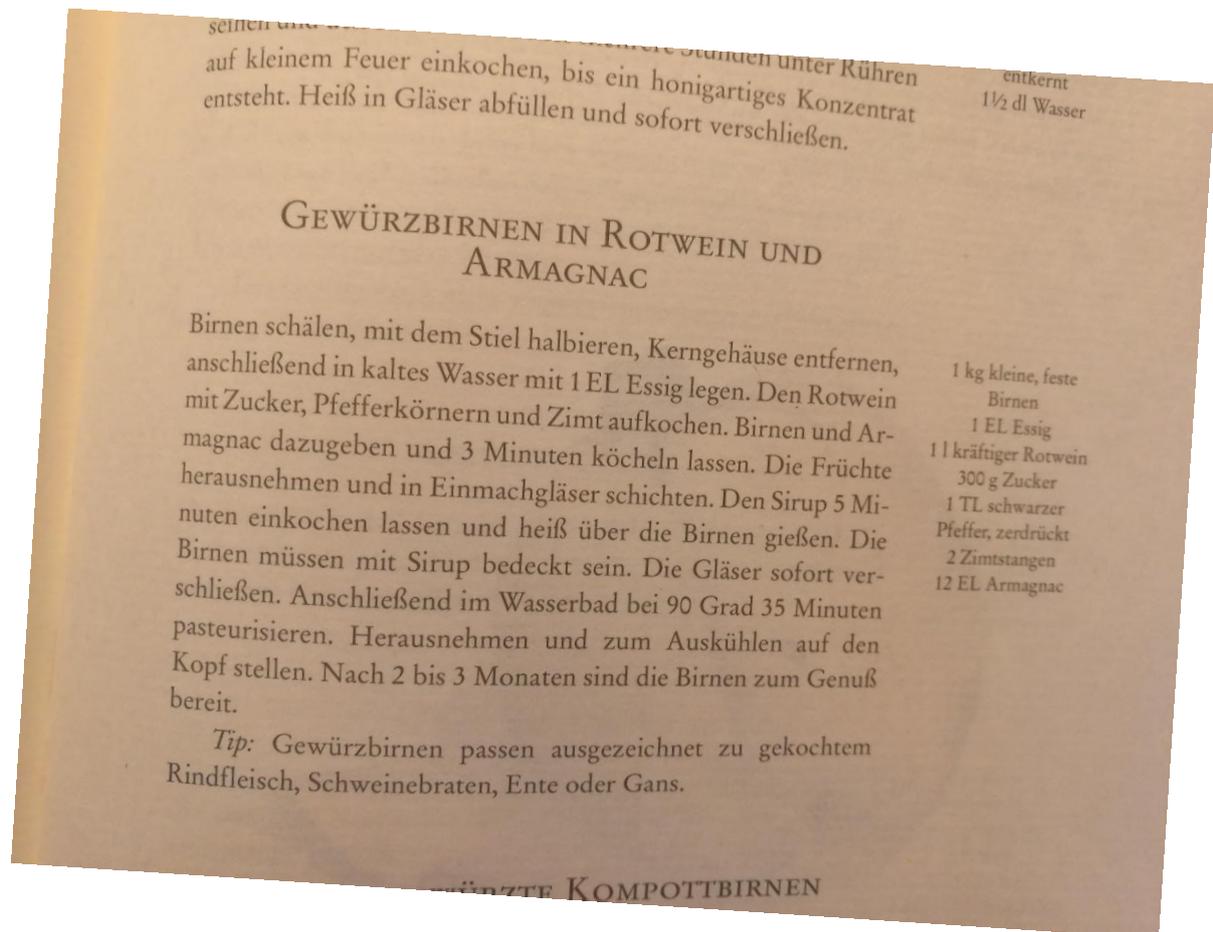
Birnenenf

Birnen	geschält, entkernt	Birnen mit Salz und evt. Birnel (je nach Süsse der Birnen), weich kochen. Es soll keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein. Vollständig erkalten lassen. Kurz pürieren. Birnenmus mit dem Senf mischen. Mischverhältnis mind. 1:1, fruchtiger: 2:1 (Birnen : Senf)
Salz		
Birnel oder Zucker,	falls nötig	
Senf	normaler Thomysenf, Dijonsenf oder nach Belieben	

21. Jahrhundert

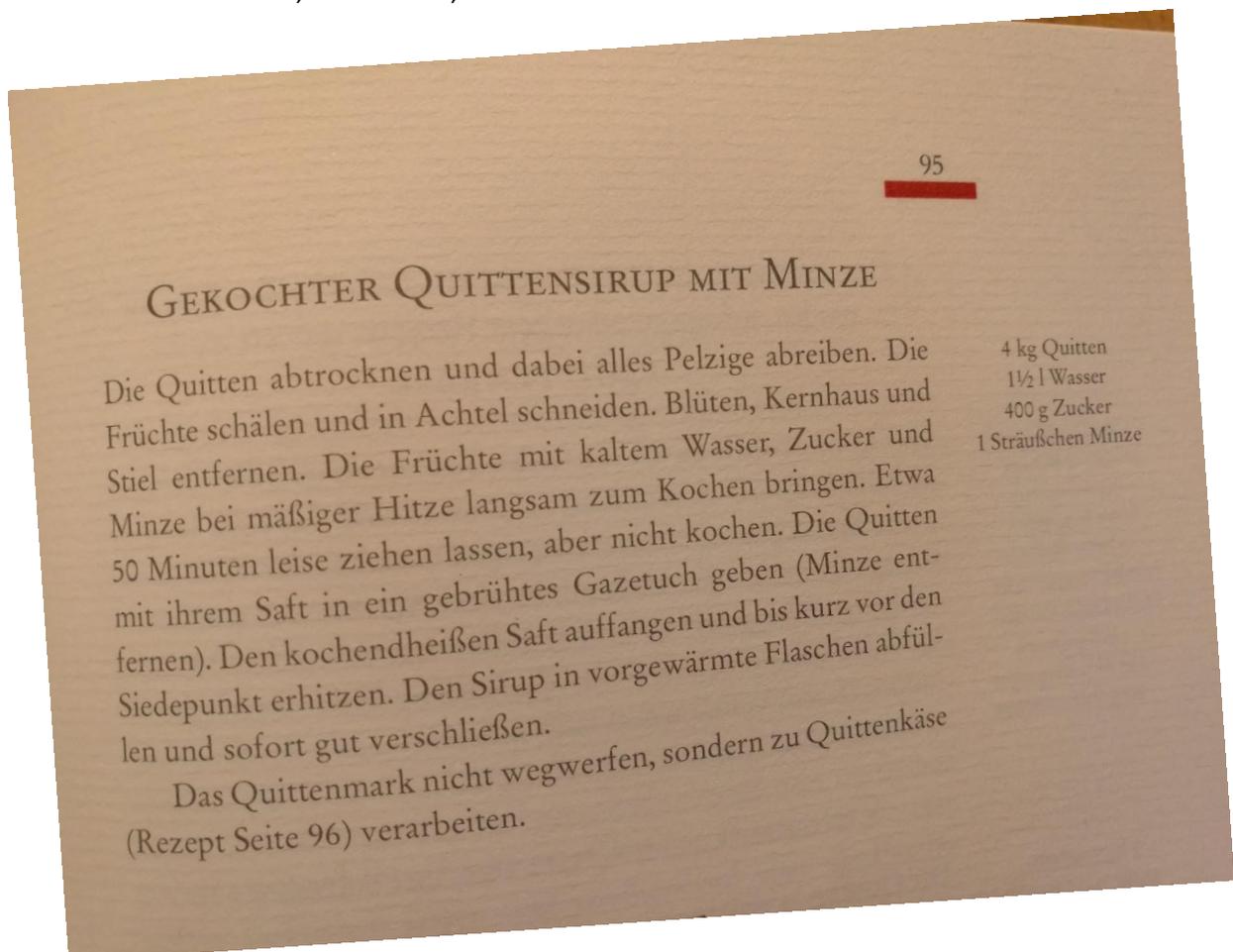


Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994



Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994

5



Eine alte Innerschweizer Spezialität, die nichts mit Käse zu tun hat, jedoch zu würzigem Hartkäse serviert wird.

QUITTENKÄSE

1 kg Quittenmark
(siehe Rezept
«Quittensirup»,
Seite 95)
5 Blatt Gelatine
1 EL Wasser oder
Quittenschnaps
250 g Quark
1½ dl Schlagsahne
80 g Puderzucker

Das Quittenmark durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und mit 1 EL lauwar-
mem Wasser oder Quittenschnaps auflösen. Mit dem Quark un-
ter das Quittenmark mischen. Vor dem Stocken die mit Puder-
zucker gesüßte geschlagene Sahne darunterziehen. Die Masse in
kalte Formen füllen und 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank durch-
kühlen lassen. Vor dem Servieren stürzen.

EINGEMACHTE QUITTEN MIT INGWER

5 kg geschälte,
entkernte Quitten
etwas Obstessig
2 l Wasser
800 g Zucker
1 kleine Ingwerwurzel

Die Quitten in gleichmäßige Spalten schneiden. Sofort in reich-
lich Wasser mit einem Schuß Obstessig legen, damit sich die
Früchte nicht verfärben.

Wasser, Zucker und den geschälten und in Stücke geschnit-
tenen Ingwer aufkochen. Die Quitten mit Küchentrepp gut
trockentupfen und mit der Rundung nach oben in Gläser ein-
schichten. Die heiße Zuckerlösung durch ein Sieb darübergießen
und die Gläser sofort verschließen. Im heißen Wasserbad auf
90 Grad erhitzen und 30 Minuten pasteurisieren.

Tip: Eingemachte Quitten können als Kompott mit Schlag-
sahne oder als Beilage zu Wild serviert werden.

QUITTENMARMELADE MIT ORANGEN

1 kg reife Quitten,
geschält und entkernt
3 dl Wasser
400 g Gelierzucker
1 Orange, Schale
fein abgeschält,
blanchiert und fein
gehackt,
Saft ausgepresst

Die Quittenviertel mit dem Wasser und dem Orangensaft in ei-
nen flachen Topf geben und 30 bis 45 Minuten leicht köcheln
lassen. Danach im Mixer pürieren. Gelierzucker und Orangen-
schale hinzufügen und das Püree zurück in den Topf geben.
Langsam aufkochen lassen und 3 bis 4 Minuten auf dem Siede-
punkt gut durchrühren. In vorgewärmte Gläser abfüllen und
sofort verschließen.

Tip: Quittenmarmelade können Sie zu Cremes, Mousses
oder Eiscremes verarbeiten.

Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994

Der Kaugummi unserer Urgroßeltern
QUITTENKONFEKT MIT VANILLE

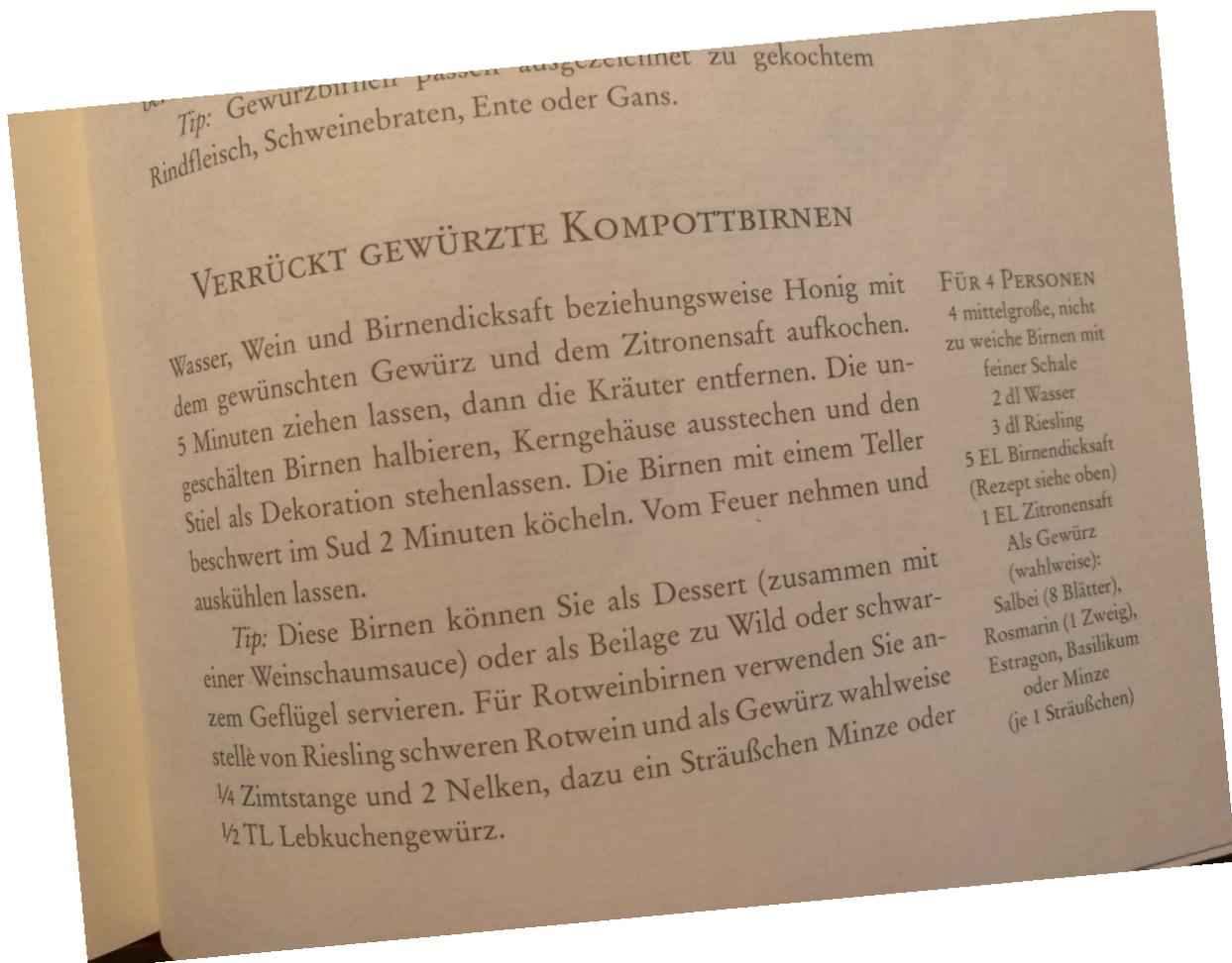
600 g Quitten
600 g Gelierzucker
1 Vanillestange, der
Länge nach halbiert
Vanillezucker zum
Wenden

Die Quitten waschen und gut abreiben, dann im 175 Grad warmen Backofen 60 Minuten garen. In kaltem Wasser auskühlen lassen. Die Schale abziehen und das Fruchtfleisch mit einem Messer vom Kerngehäuse abschaben. Das weiche Fruchtfleisch fein zerhacken oder passieren und durch ein Sieb streichen. Mit Gelierzucker und dem ausgeschabten Vanillemark mischen und bei milder Hitze unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten kochen. Von der Kochstelle nehmen unditerrühren, bis sich die Masse etwas abgekühlt hat. Auf einem Blech 1 cm dick austreichen. Unbedeckt auskühlen und trocknen lassen.

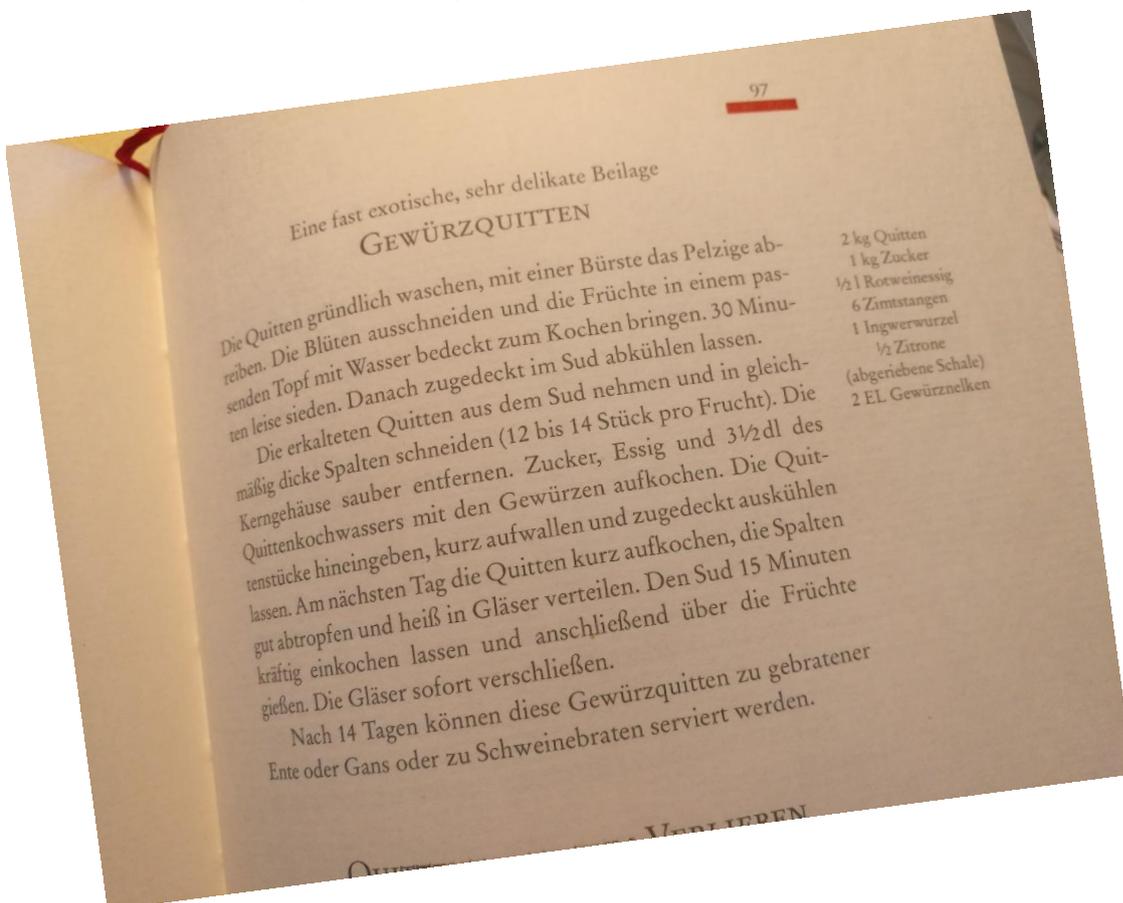
Nach 24 Stunden das Blech auf ein Brett stürzen und die Quittenpaste mit einem scharfen Messer in 2 cm lange Rauten schneiden. Die einzelnen Rauten mit dem Messerrücken leicht einkerben und in Vanillezucker wenden. Auf ein Kuchengitter legen und in einem sehr warmen Raum einige Tage stehenlassen, bis das Konfekt trocken, aber noch elastisch ist. Erst dann in Dosen füllen.



Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994



Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994



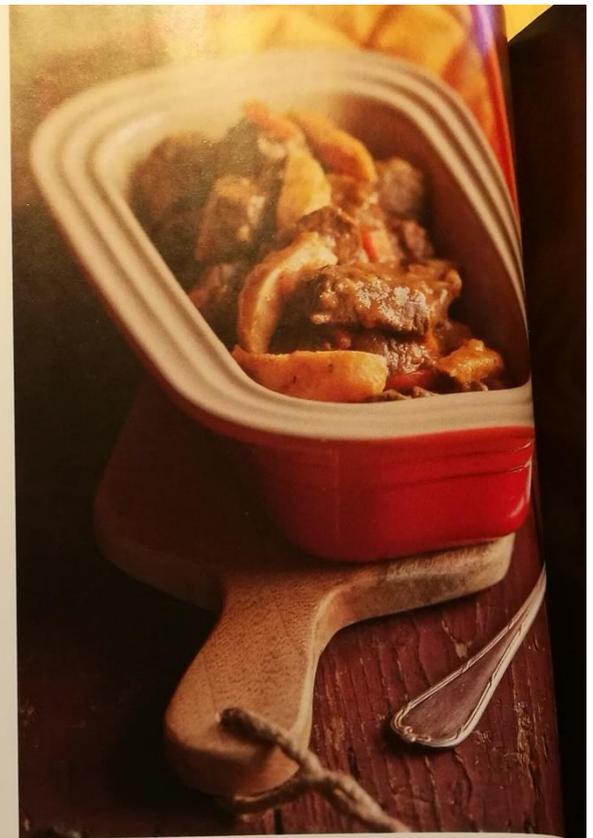


QUITTENSUPPE

Für 4 Personen

- 1 Quitte (ca. 350 g)
- 350 g Pastinaken
- 150 g Möhren
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- ½ cm Ingwer
- Salz, Pfeffer
- Piment d'espelette oder Cayennepfeffer
- 300 ml Sahne
- 2 EL Wermut

Die Quitte abreiben, waschen, schälen, vierteln und entkernen. Pastinaken und Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Die Schalotten schälen und fein hacken. In einem Topf Butter und Öl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Quitten und Gemüse zufügen. Die Brühe angießen. 30 Minuten köcheln lassen. Den Ingwer schälen, fein reiben und zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'espelette oder Cayennepfeffer würzen. Die Suppe pürieren. 250 ml Sahne angießen. Mit Wermut abschmecken. Die restliche Sahne leicht anschlagen und jeweils einen Klecks auf die Suppe setzen.



LAMMRAGOUT MIT QUITTEN

Für 4 Personen

- 1 kg Lammgulasch
- 2 Quitten (ca. 600 g)
- 1 große Zwiebel
- 2 Möhren
- 100 g Knollensellerie
- 1–2 Stangen Lauch
- 250 ml Rinderfond
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 TL kalte Butter
- 1 TL Mehl
- 1 EL Johannisbeergelee

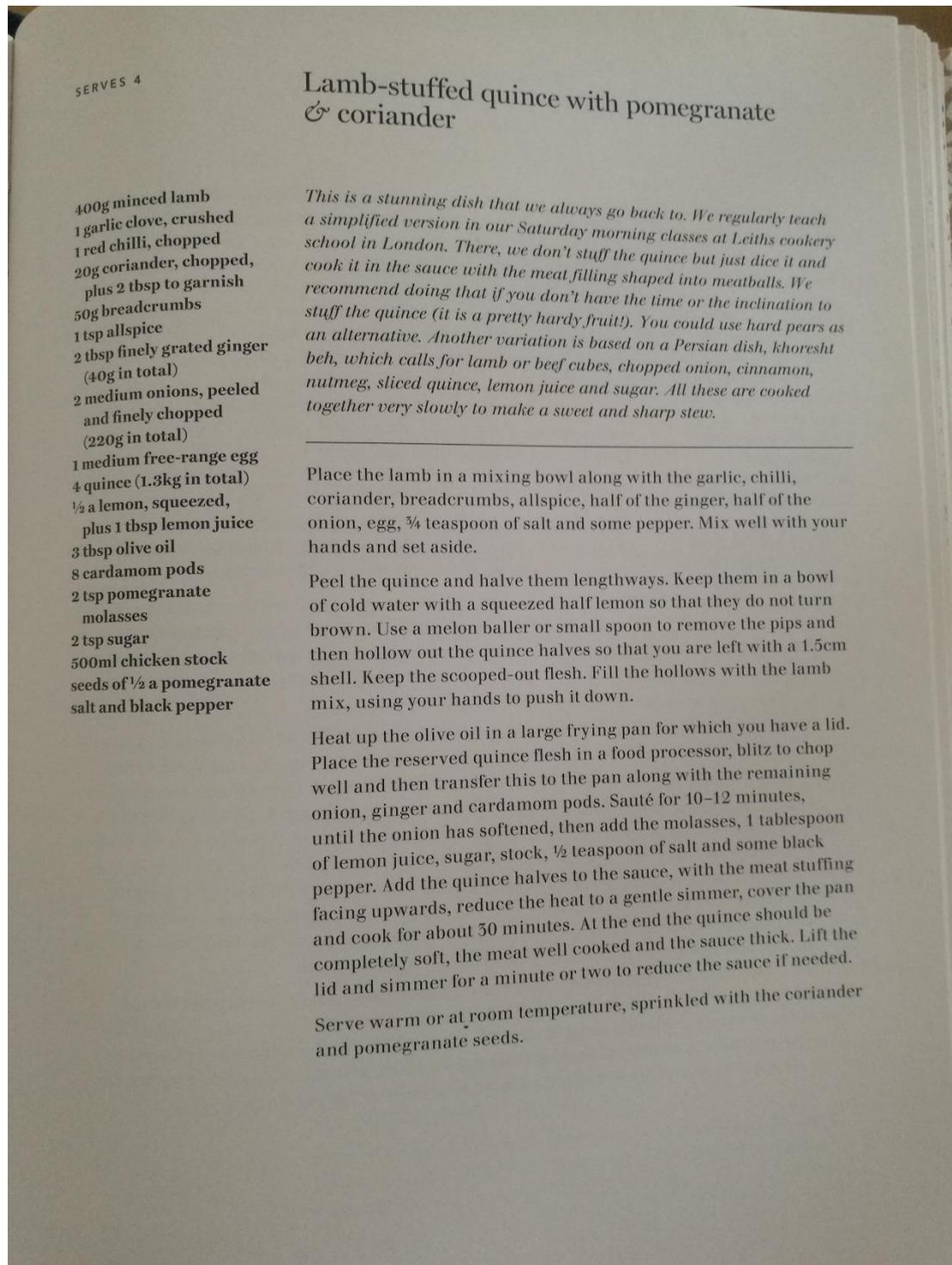
AUßERDEM

Olivenöl zum Braten

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhren und Sellerie putzen, schälen und würfeln. Den Lauch putzen, längs einschneiden, waschen und in Ringe schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne oder einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Fleisch und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel und geringer bis mittlerer Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen. Die Quitten abreiben, waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zum Fleisch geben und weitere 30 Minuten garen. Die Butter mit dem Mehl verkneten. In die Soße rühren und diese damit binden. Mit Gelee abschmecken. Dazu passt Kartoffelstampf oder Baguette.



Aus: Landlust, Ausgabe September/Oktober 2019



SERVES 4

Lamb-stuffed quince with pomegranate & coriander

400g minced lamb
 1 garlic clove, crushed
 1 red chilli, chopped
 20g coriander, chopped,
 plus 2 tbsp to garnish
 50g breadcrumbs
 1 tsp allspice
 2 tbsp finely grated ginger
 (40g in total)
 2 medium onions, peeled
 and finely chopped
 (220g in total)
 1 medium free-range egg
 4 quince (1.3kg in total)
 ½ a lemon, squeezed,
 plus 1 tbsp lemon juice
 3 tbsp olive oil
 8 cardamom pods
 2 tsp pomegranate
 molasses
 2 tsp sugar
 500ml chicken stock
 seeds of ½ a pomegranate
 salt and black pepper

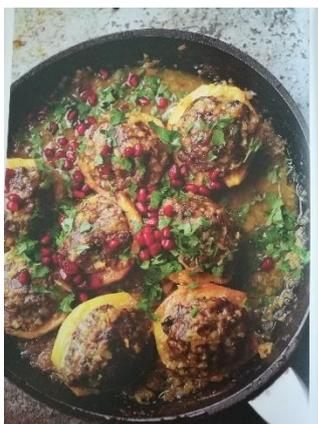
This is a stunning dish that we always go back to. We regularly teach a simplified version in our Saturday morning classes at Leiths cookery school in London. There, we don't stuff the quince but just dice it and cook it in the sauce with the meat filling shaped into meatballs. We recommend doing that if you don't have the time or the inclination to stuff the quince (it is a pretty hardy fruit!). You could use hard pears as an alternative. Another variation is based on a Persian dish, khoresh beh, which calls for lamb or beef cubes, chopped onion, cinnamon, nutmeg, sliced quince, lemon juice and sugar. All these are cooked together very slowly to make a sweet and sharp stew.

Place the lamb in a mixing bowl along with the garlic, chilli, coriander, breadcrumbs, allspice, half of the ginger, half of the onion, egg, ¾ teaspoon of salt and some pepper. Mix well with your hands and set aside.

Peel the quince and halve them lengthways. Keep them in a bowl of cold water with a squeezed half lemon so that they do not turn brown. Use a melon baller or small spoon to remove the pips and then hollow out the quince halves so that you are left with a 1.5cm shell. Keep the scooped-out flesh. Fill the hollows with the lamb mix, using your hands to push it down.

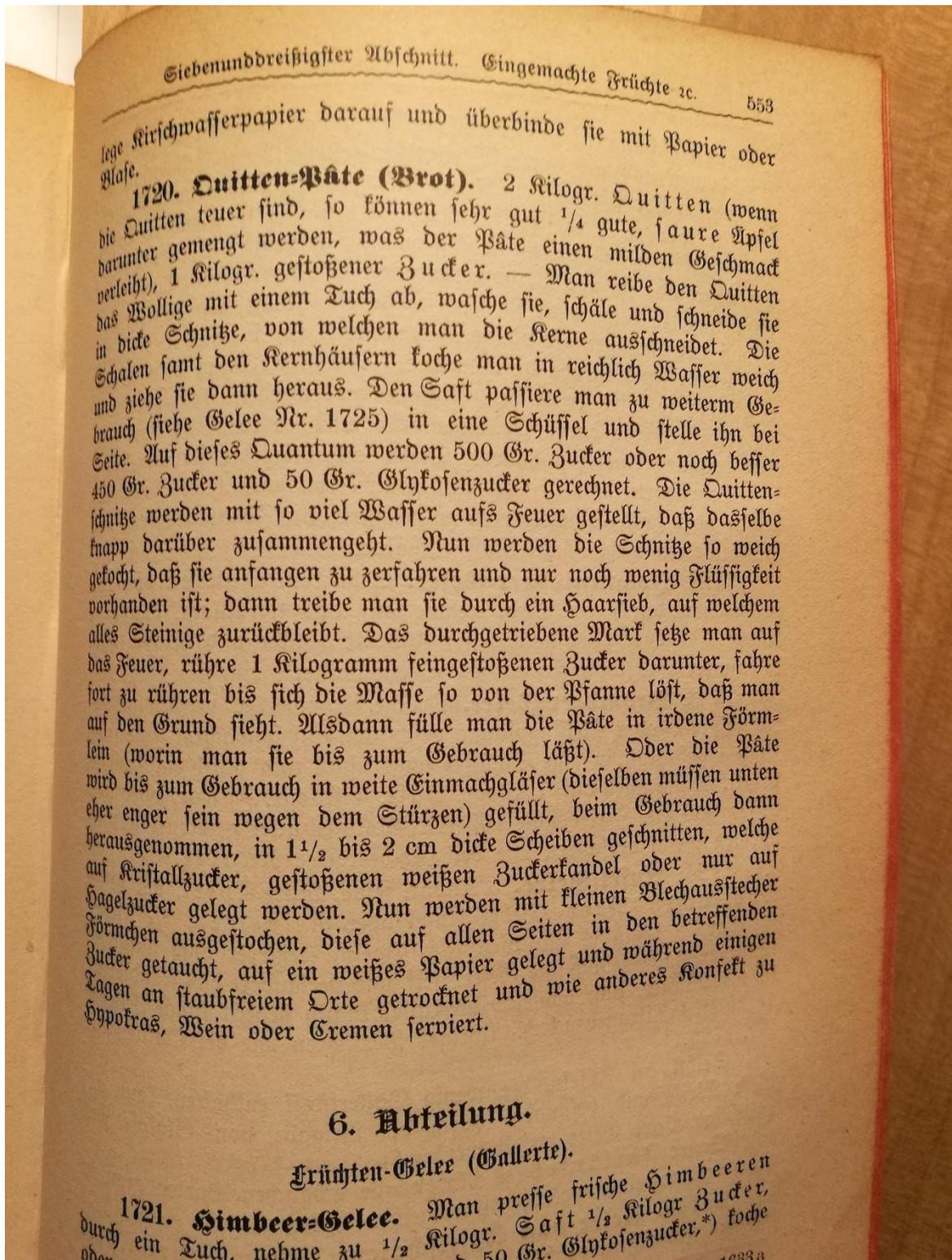
Heat up the olive oil in a large frying pan for which you have a lid. Place the reserved quince flesh in a food processor, blitz to chop well and then transfer this to the pan along with the remaining onion, ginger and cardamom pods. Sauté for 10–12 minutes, until the onion has softened, then add the molasses, 1 tablespoon of lemon juice, sugar, stock, ½ teaspoon of salt and some black pepper. Add the quince halves to the sauce, with the meat stuffing facing upwards, reduce the heat to a gentle simmer, cover the pan and cook for about 30 minutes. At the end the quince should be completely soft, the meat well cooked and the sauce thick. Lift the lid and simmer for a minute or two to reduce the sauce if needed.

Serve warm or at room temperature, sprinkled with the coriander and pomegranate seeds.



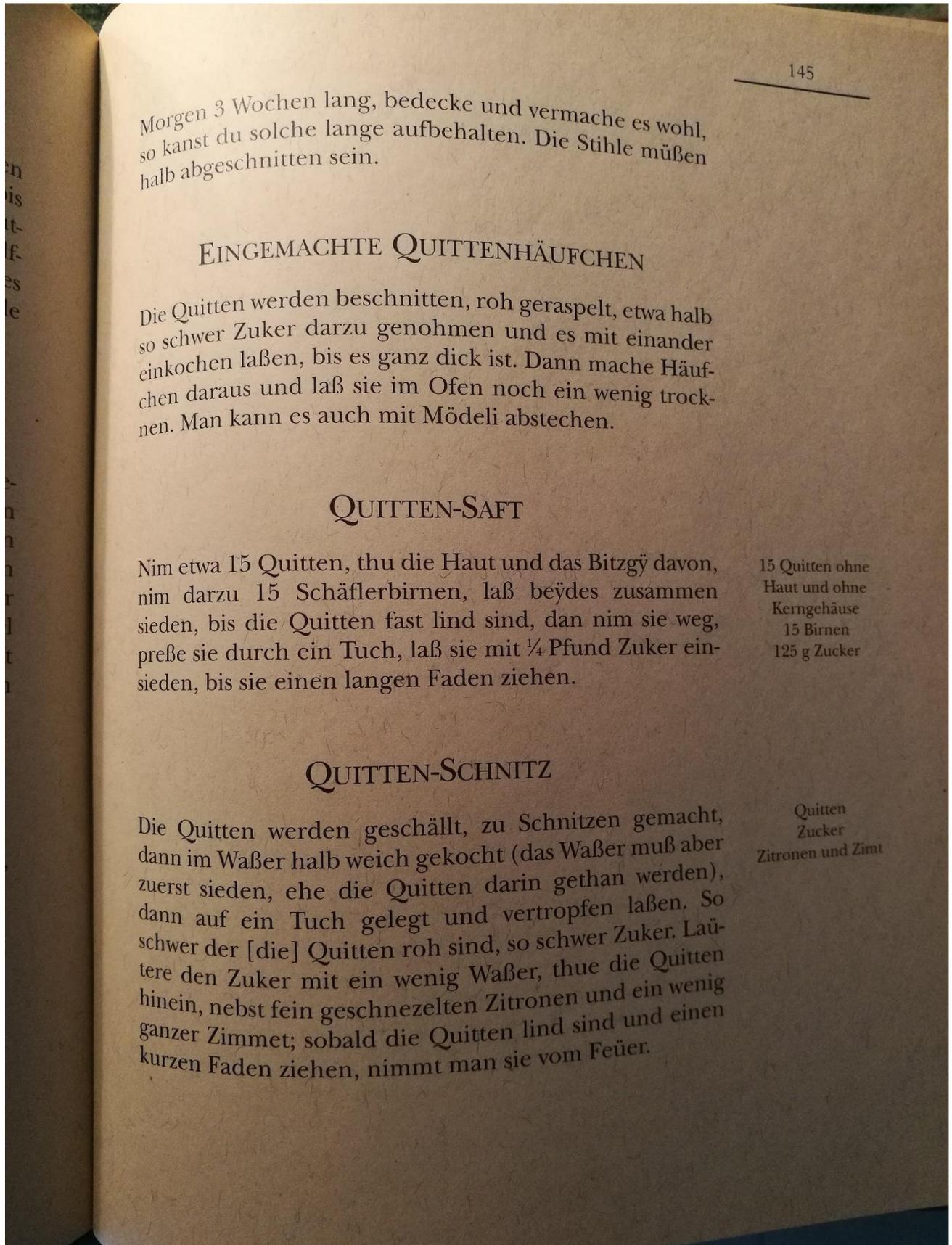
Aus: Jerusalem, Ottolenghi, 2012

20. Jahrhundert



Aus: Basler Kochbuch, 1912

19. Jahrhundert



Aus: Das Kochbuch der Katharina Fehr 1824, Frauenfeld 1998

18. Jahrhundert

[208]

out of your syrup, and put them in glass or white stone jars, of the size of the orange, and pour the jelly on them. Cover them with brandy-papers, and tie them over with a bladder. You may do lemons in the same manner.

Quinces whole.

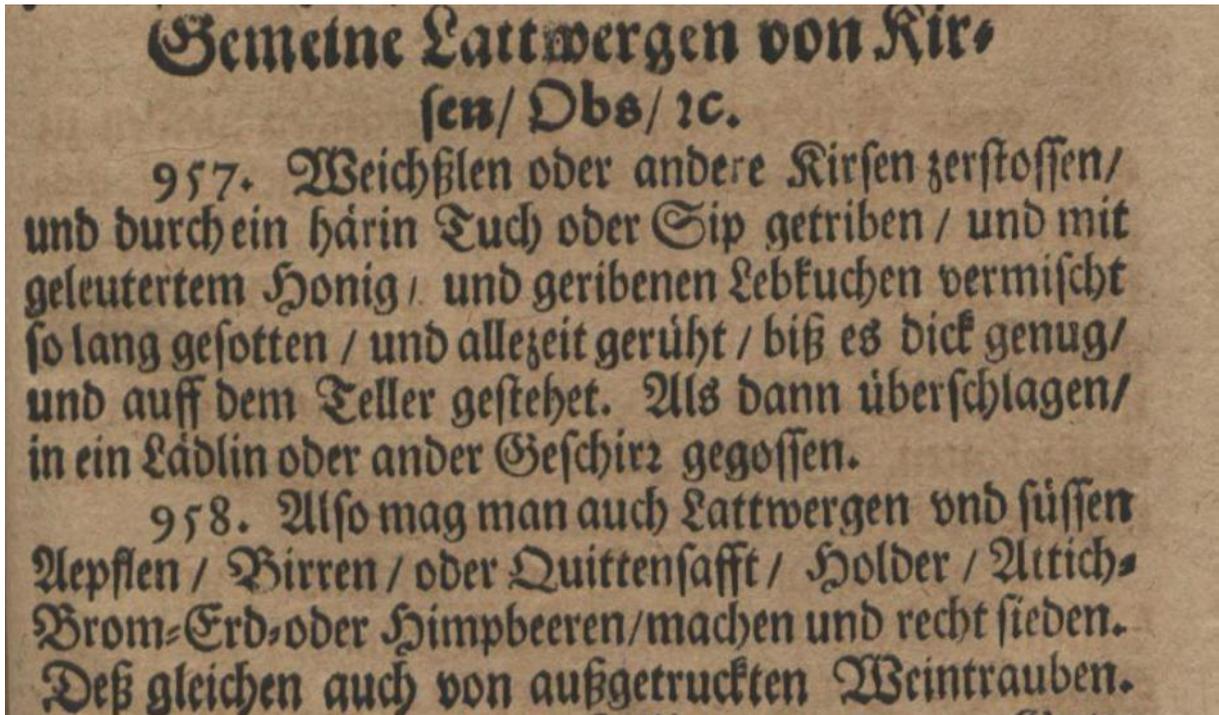
Take your quinces and pare them; cut them in quarters, or leave them whole, which you please. Put them into a sauce-pan, and cover them with hard water; lay your parings over them, to keep them under water; cover your sauce-pan close, that no steam can come out; set them over a slow fire till they are soft and a fine pink colour; then let them stand till cold. Make a syrup of double-refined sugar, with as much water as will wet it; boil and skim it well. Put in your quinces, let them boil ten minutes; take them off, and let them stand three hours; then boil them till the syrup is thick, and the quinces clear; then put them in deep jars, and when cold put brandy paper over them, and tie them down close.

To make Conserve of Red Roses, or any other Flowers.

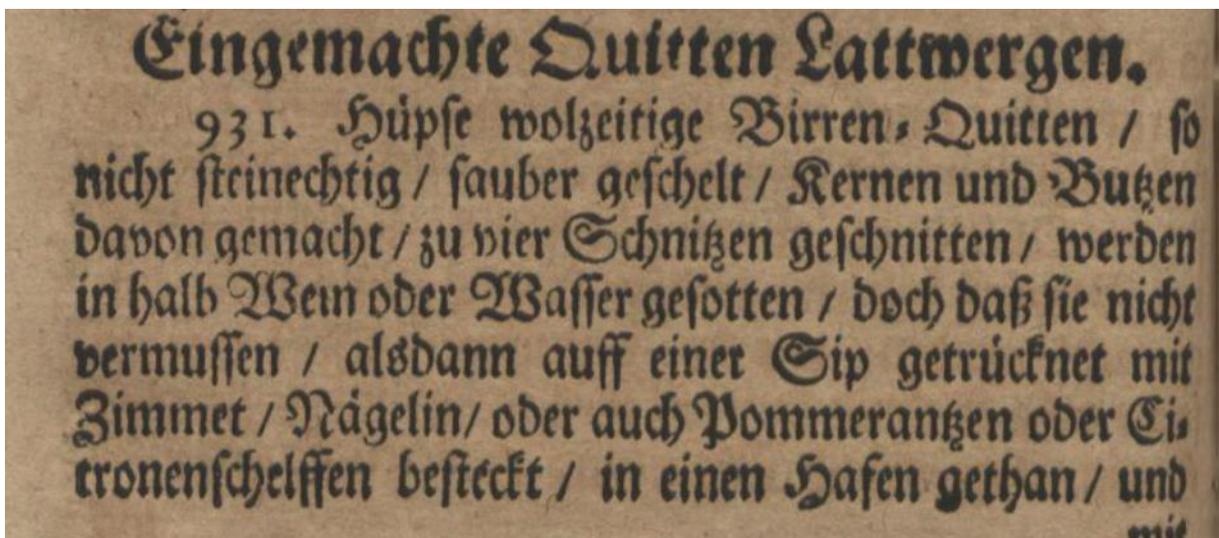
Take rose-buds, or any other flowers, and pick them; cut off the white part from the red, and put the red flowers, and sift them through a sieve, to take out the seeds; then weigh them, and to every pound of flowers take two pounds and a half of loaf sugar. To make a pretty

Aus: The Art of Cookery, London 1747 und Alexandria, Virginia, USA 1805

16. Jahrhundert



Aus: Kochbuch, sowohl für geistliche als auch weltliche grosse und geringe Haushaltungen, wie bei denen täglich viel Leut am füglichsten abgespeiset werden, Bernhard Buchinger, Basel 1700



mit geleutertem dickgesottene[m] Honig / nach dem derselbig wol überschlagen / begossen / etlich Tag stehen lassen / alsdann der Honig / wan solcher wäre dünn worden / widerum abgegossen / gesotten / wol überschlagen / abermal über die Quitten geschüttet / und diß so oft bis die Brühe recht dick bleibt.

932. Man mag wol gleich von anfang / wann die Quitten besteck / dieselben / bis sie kein Schaum mehr geben / in zerleuterten Honig / so lang sieden lassen bis die Brühe ganz dick wird / alsdan wol überschlagen / und nur laulecht über die Quitten / die in Gläser eingelegt / gießen.

933. Oder man siedet die rohe Quittenschnitz in geleutertem Honig bis sie genug sind / nimts mit dem Schaumlöffel herauf / laßt kalt werden / besteckt / thuts in Gläser / oder andere verglasierte Geschirz / laßt den Honig zu rechter Dicke sieden / und wann er überschlagen / gießt man selbigen darüber.

Oder werden solche rohe Quittenschnitz in halb Wein und Honig. Oder in zwey theil Wasser und Honig / so lang gesotten / bis sie genug sind.

934. Oder man thut die rohen Quirtenschnitz in einen saubern Hasen / verspehrt sie mit schindlen / stürkt über einen anderen dergleichen Hasen / so halb voll wasser / macht den ndern Hasen sieden / so dämpfen die Quitten im oberen fein sitlich / welche hernach mit Gewürz besteckt / und in Honig oder Zucker eingemacht werden / wie vor gemeldet. Oder werden solche rohe Schnitz in zwey theil wasser / und ein theil Honig / oder in halb Wein und Honig wol gesotten /

bis sie recht sind / alsdann nach belieben mit gestoffen Gewürz besprenget.

Zu mercken bey allem Confect / daß der Honig oder Zucker nur laulecht über die eingemachte Sachen / gegossen werden / sonst alles einschmurret und ganz hart wird.

Quitten-Lattwercken.

935. Quitten-Lattwergen / wird gemacht / von geschelkten rohen Quitten-Schnitzen / die thut man in geleuterten Honig / mit Zusatz wenig Roswasser / ein gut Theil von rohen Quitten außgepreßten Safft / laßt solche damit dämpfen : bis sie ganz lind und musig werden / rührt beständig bis es also dick wird / daß auff einem Teller überall gestehet / dann ist es gerecht.

936. Geschöhlte Quitten werden ganz klein geschitten / und in Wein gesotten / bis sie musig werden / alsdann in halb so viel / oder zwey Theil clarificierten Zucker gekocht / bis sie genug sind. Hernach gießt mans laulecht in Lädlin / Schachtlen oder Formen / und laßt gestehen. Oder man thut diese rohe klein geschnittene Quitten in einen verglästten Hasen mit einem Deckel und leinen Thuch wol vermacht / und laßt in wenig Wein dämpfen / bis sie ganz mürb sind / alsdann wird der Safft darauß gedruckt / und mit clarificierten Zucker so lang gesotten daß mans in Schachtlen oder Formen giessen könne.

Man mag klein geschitzelte Pommeranken-schelfen / oder von Citronen / oder auch gestoffenen Zimmet / Nägelin / Imber darein thun / nach deme mans kräftig haben will / und mag man an statt Honigs geleuterten Zucker nehmen.

15. Jahrhundert

89

“Ayva Peltesi”

Quince Palude 15th century to present day

Since quince is a hard fruit, it must be boiled first, and as its seeds act as a setting agent, starch isn't necessary.

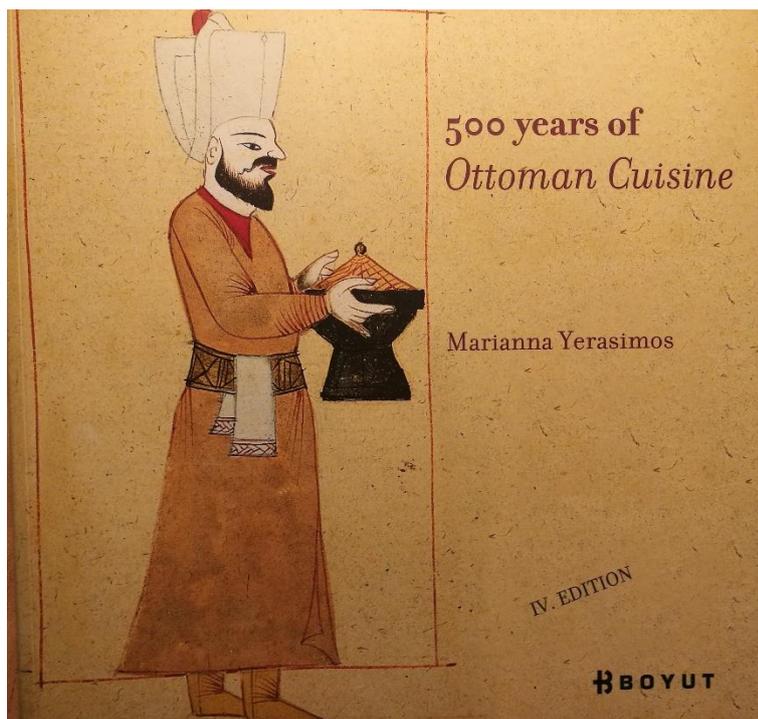
Serves 4-6

1kg quince
1lt water
500g sugar

- Peel the fruit and slice very, very thinly.
- Remove the seeds, tie in a piece of muslin and put in the saucepan.
- Put the water and quince in the pan and boil on a medium heat until the fruit soften, about 30 minutes.
- Put the cooked quince in a colander and mash with a fork, straining off the juice into a bowl. Add the juice to the juice in the pan, and also add the seeds in their muslin bag.
- Transfer 2 cups of quince juice to a clean pan. To this add the sugar and, stirring all the time, cook until it thickens.
- Pour into individual bowls and after it has cooled, serve.

You can adjust the amount of sugar according to taste.

Aus: 500 years of Ottoman Cuisine, Marianna Yerasimos, Istanbul 2015





Marktszene mit Früchten, Ende 16. Jahrhundert