

LUCAS ROSENBLATT FREDDY CHRISTANDL

DAS
QUITTEN
KOCHBUCH

Mit einer Einführung von Walter Tschümperlin



MIDENA

INHALT

Einführung

- 11 Die Frucht mit den vielen Namen
- 13 Rund um die Quitte
- 14 Die Herkunft der Quitte
- 15 Geschichte(n) - Sagen - Bräuche
- 17 Für Eheglück und kluge Kinder
- 18 Die Quitte in der Heilkunde
- 21 Eine kleine Lektion in Botanik
- 22 Der Quitten-Anbau
- 24 Quitten-Vorkommen
- 25 Die Quitten-Sorten
- 28 Von Duft, Aroma und Farbe
- 29 Die Inhaltsstoffe und ihre Bedeutung
- 31 Die Quitte in der Hausapotheke
- 32 Der Schnaps für Liebhaber

REZEPTTEIL

Salate und Vorspeisen

- 34 Bunter Herbssalat mit Quitten an Quitten-Dressing
- 36 Hähnchen auf Quitten-Pomelos-Salat
- 38 Quitten-Hüttenkäse-Burger
- 40 Lauch-Quitten-Gelee an süßsaurer Sauce

Suppen und Eintöpfe

- 41 Kokossüppchen mit Scampi und Curry-Quitten
- 43 Eintopf mit Wurzeln, Hafer und Quitten
Möhren-Quitten-Süppchen mit Ingwer

Hauptgerichte vegetarisch

- 45 Chili-Quitten auf bunten Bohnen
- 46 Kichererbsen mit Quitten und Tempeh
- 47 Kartoffel-Quitten-Rösti
Gemüsejus - Grundrezept
- 48 Kartoffel-Quitten-Curry
Reis mit buntem Gemüse und Chili-Quitten
- 50 Quitten-Schwarzwurzel-Gemüse auf roter Sauce
- 52 Pastinaken-Quitten-Rösti mit Gemüseklößchen
- 53 Tortillas-Schnecken mit mariniertem Gemüse
- 55 Knödel mit Pilzen, Wurzeln und Quitten
- 57 Laubfrösche mit Curry-Bulgur-Füllung
- 58 Gerührtes Gemüse mit Quitten auf Nudeln

Hauptgerichte mit Fisch und Fleisch

- 60 Kalbfleischroulade auf Quittensauce
- 63 Lamm an roter Currysauce mit Curry-Quitten
Wildlachs auf Quittenallerlei
- 65 Zander auf Lauch mit Quitten-Ingwer-Butter
- 66 Rinderschmorbraten mit Riaumen und Quitten
- 67 Gemüsebrühe - Grundrezept
Klarer Geflügelfond - Grundrezept
Klarer Kalbsfond - Grundrezept

Süße Hauptgerichte

- 68 Vogelheu mit Quittenstäbchen
Quitten-Reis-Pfannkuchen
- 70 Quittenauflauf
- 71 Quittentaschen auf Quittensauce
- 72 Liwanzen mit Quittenmus

Nachspeisen und Gebäck

- 74 Quittentarte mit Vanillecreme
- 75 Crepes mit Quitten und Birnen
- 77 Quittengrütze
Quittencreme «katalanische Art»
- 79 Herbstfrüchte an Rotweinsauce
mit Zimtparfait
- 80 Reiskuchen mit Quittenstückchen
- 81 Früchtestrudel
- 82 Brot-Quitten-Pudding mit
Zabaione
- 84 Dreierlei Nudeln mit Zabaione und
Nüssen
- 85 Sauerteigbrot mit Quitten und
Nüssen
- 86 Mandel-Clafoutis mit Quitten
Getreidesalat mit Kefir und Quitten
- 88 Gugelhupf mit Quittenwürfelchen

**Quitten süßsauer und pikant
eingemacht**

- 89 Süßsaure Quitten
Quitten-Zwetschgen-Chutney
- 90 Quitten-Kumquats-Chutney
Quitten-Apfel-Chutney
- 92 Quitten-Meerrettich-Chutney
Curry-Quitten
- 93 Scharfes Quitten-Kichererbsen-
Chutney
Quitten-Kürbis-Chutney
- 94 Chili-Quitten
Rotes Quitten-Kompott

Quitten süß eingemacht

- 95 Quittenmarmelade/-konfitüre
Quittenfond
Quittenkompott
- 96 Quittenpüree
Quitten-Feigen-Mus
- 98 Quittengelee mit Zucker
Quittengelee mit Gelierzucker
- 100 Quittenlikör
Quittensirup
Quittenpaste
Quittendicksaft
- 101 Getrocknete Quitten

Anhang

- 102 Glossar
- 104 Tips rund um die Quitte
Die Autoren

Verwendete Abkürzungen

- EL = gestrichener Esslöffel
- TL = gestrichener Teelöffel
- ml = Milliliter
- dl = Deziliter

Wo nicht anders vermerkt, sind die
Rezepte für 4 Personen berechnet.

Symbole bei den Rezepten

* mit frischen Quitten zubereitet

Quittenrezepte für den Vorrat
und Rezepte mit Quitten aus
dem Vorrat

mit frischen Quitten oder mit
Quitten aus dem Vorrat, je nach
Jahreszeit