



Quittensaft aus dem Dampfentsafter

Quitten entsaften mit dem Dampfentsafter,
das funktioniert genauso auch mit anderen Früchten...

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Dampfzeit ca. 60 - 90 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Gemüsebürste
- Dampfentsafter
- saubere, leere Flaschen

Zutaten

- ca. 3 kg Quitten
- ca. 3l Wasser

Zubereitung

Quitten kontrollieren, angefaulte Früchte direkt in die Biotonne geben. Dann die Quitten mit der Gemüsebürste gut abbürsten und abwaschen um u.a. den Flaum bzw. Pelz zu entfernen (der enthält Bitterstoffe, sagt Wikipedia).

3l Wasser in den Bodenteil des Dampfensafters geben.

Quitten in feine Scheiben schneiden und in den Siebaufsatz des Dampfensafters geben.

Herd auf höchste Stufe schalten und das Wasser im Entsafter zum Kochen bringen. Wenn der Dampf am Deckel kondensiert, Herd soweit zurück regeln, dass das Wasser weiter kocht und dann ca. 60 bis 90 Minuten kochen lassen.

Leere Flaschen mit kochendem Wasser auswaschen und so sterilisieren.

Nach etwa einer bis eineinhalb Stunden Dampfzeit und wenn die Quitten im Siebaufsatz matschig aussehen, kann der Saft abgefüllt werden. Dafür die Schlauchspitze in die Flasche halten, Schlauchklemme zusammen drücken und Schlauch so öffnen und Flasche füllen.

Achtung, der Saft ist kochend heiß, also entweder Handschuhe anziehen oder die Flasche am oberen Ende festhalten.

Das habe ich nicht selber ausprobiert:

Wer den Saft süßen oder noch würzen möchte, Zuckerzugabe bis ca. 100g auf 1 kg Früchte. Dann evtl. noch ein oder zwei Vanilleschoten. Ich würde beides zu den Früchten geben. Das kondensierende Wasserdampf sollte den Zucker auflösen und die Aromen aus der Vanilleschote extrahieren so dass beides schön im Saft gelöst ist.

Kauftipp: Dampfensafter mit Glasdeckel kaufen, kann man sehen, ob Dampf auch oben am Deckel kondensiert und wie sich die Früchte im Wasserdampf verändern.

Guten Appetit!