

Essen in Frankreich

Gelée de coings

2 kg de beaux coings bien mûrs
2 Liter Wasser
1 citron
1 gousse de vanille
env. 1500 g de sucre

Frotter les coings, les peler et les couper en quartiers, en retirant et en réservant les parties dures du centre et les pépins. Envelopper les pelures, les trognons et les pépins dans une mousseline (c'est un nouet).

Mettre les coings dans une casserole à fond épais avec la gousse de vanille et le jus du citron. Ajouter l'eau et y plonger le e nouet. Laisser cuire à ébullition douce jusqu'à ce que les fruits soient bien souples mais encore entiers, soit 1 heure environ.

Verser alors le contenu de la casserole dans un récipient a travers un chinois, les presser légèrement pour recueillir tout leur jus.

Peser le jus recueilli et le mettre dans une bassine à confiture avec la même quantité de sucre. Faire cuire à feu vif pendant 15 minutes. Vérifier la cuisson en faisant tomber une goutte de gelée sur une assiette froide inclinée. Elle **doit figer immédiatement**.

Retirer du feu. Mettre aussitôt dans des pots et fermer.

Quittengelée

2 kg schöne reife Quitten
2 Liter Wasser
1 Zitrone
1 Vanillestange
ca. 1500 g Zucker

Quitten **abreiben**, schälen und vierteln, harte Teile und Kerne aufbewahren. In einem feinen Tuch die Schalen und Kerngehäuse einbinden (« nouet »).

Die Quitten mit der Vanilleschote und dem Zitronensaft in eine Kasserolle mit schwerem Boden **geben**. Mit Wasser auffüllen und das *nouet* hineingeben. Leicht kochen lassen bis die Früchte weich werden aber noch ihre Form behalten, etwa 1 Stunde.

Den Inhalt der Kasserolle durch ein Spitzsieb in eine Schüssel **gießen**, leicht pressen, um den Saft zu gewinnen.

Den gewonnenen Saft **wiegen** und die gleiche Menge Zucker zugeben. Sprudelnd kochen lassen für etwa 15 Minuten. Die Kochzeit überprüfen indem ein Tropfen Gelee auf einen kalten Teller, welcher schräg gehalten wird, getropft wird. Der Tropfen **sollte sofort gelieren**.

Vom Feuer nehmen, sofort in Gläser füllen und diese verschließen



Konfekt erhält man, wenn das Gelee länger als 30 min. gekocht und anschließend getrocknet wird!
Siehe auch Rezept „pâte de coings“

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00