

Inhaltsverzeichnis

1.	Die Quitte, eine fast vergessene Obstart – Einführung	5
2.	Pflanzenkunde /Allgemeines	8
2.1.	Verbreitung	9
2.2.	Anbau und Zahlen	9
2.3.	Prüfungen / Forschungen / Züchtungen	10
2.4.	Morphologie	12
2.5.	Blüten	13
2.6.	Blühzeit / Bestäubung / Fruchtverhalten	13
2.7.	Die Früchte	14
2.8.	Vermehrung	16
2.9.	Klima, Standort, Boden	17
2.10.	Wuchsformen, Schneiden	18
2.11.	Anpflanzung	19
2.12.	Bodeninhaltsstoffe / Düngung	20
2.13.	Pflege / Pflanzenschutz	21
2.14.	Schadfaktoren und Krankheiten	21
2.15.	Fruchtreife, Erntezeitpunkt, Lagerung	25
2.16.	Die Quitte und ihre Fruchtformen	26
2.17.	Sortenbeschreibungen	27
2.18.	Quitten-Verwandte	42
3.	Spurensuche in Texten und Abbildungen	45
3.1.	Spurensuche in literarischen und fachwissenschaftlichen Texten	45
3.2.	Symbolik / Emblematik	61
3.3.	Sagen und Märchen	62
3.4.	Brauchtum / Aberglaube	64
3.5.	Quitten als Motiv in der Kunst	67
4.	Quitten als Heilmittel	76
4.1.	Historische Medizin	76
4.2.	Heilmittel aus der Quitte und ihre Kräfte, in historischen Schriften	76
4.3.	Inhaltsstoffe der Quitte, Heilwirkung aus heutiger Sicht	77
4.4.	Der Duft der Quitte	85
5.	Produktinformation in Stichworten	87
5.1.	Fruchtfleisch / Geschmack / Fleischbräune	88
5.2.	Verwertung - fast ohne Reste !	91

6.	Glossar (Küchen-ABC)	94
7.	Quittenbrot	96
7.1.	Rezepte	103
7.2.	Besondere Rezepte	107
7.3.	Schleckereien aus Quittenbrot	110
8.	Marmelade und Lat(t)werke	112
8.1.	Allgemeines	112
8.2.	Quitten-Marmeladen heute	115
8.3.	Quitten-Gelee	120
8.4.	Grundrezepte für Quitten-Gelee	123
8.5.	Mit Obst und Obstsaften gemischtes und gefärbtes Quittengelee	125
9.	Quitten roh in Honig, Essig, Öl – Einfrieren und Einkochen	127
9.1.	Quitten, roh eingelegt	127
9.2.	Einfrieren	131
9.3.	Einkochen (konservieren, pasteurisieren ...)	131
9.4.	Quittenkompott, -mark, -mus oder -püree einmachen (konservieren)	137
10.	Senfquitten, Quittensenf, Chutney, Relish	143
10.1.	Senfquitten (Mostarda)	144
10.2.	Quitten-Senf	150
10.3.	Chutney und Relish	153
11.	Quitten-Getränke	158
11.1.	Saft aus Quitten	158
11.2.	Quitten-Most und -Wein	166
11.3.	Quittensirup	168
11.4.	Quittenessig	169
11.5.	„Geistiges“ aus Quitten	170
11.6.	Auszüge, Tee und Getränke	174
11.7.	Bowlen	178
12.	Trocknen	179
13.	Pralinen, Kandiertes, Eis und Brotaufstriche	181
13.1.	Süße Mischungen mit Quitten – als Brotaufstriche	181
13.2.	Pikante Mischungen mit Quitten – als Brotbelag	181
13.3.	Kandieren und Glasieren	183
13.4.	Pralinen, Konfekt und Marzipan	185
13.5.	Sorbet und Eis	188

14. Pikante Suppen, Gemüse, Vorspeisen und Beilagen	193
14.1. Pikante Suppen	193
14.2. Gemüse	195
14.3. Kartoffeln	209
14.4. Weitere fleischlose, warme Gerichte	212
15. Strudel, Pasteten, Pizza und Quiche, Rohkost und Salate	215
15.1. Guß für Gemüseaufläufe und Strudel	215
15.2. Pizza und Quiche	220
15.3. Vorspeisen und Beilagen	222
15.4. Rohkost und Salate: Salate, roh und gekocht	225
16. Fleisch: Geflügel und Wildgeflügel, Lamm und Hammel	232
16.1. Aktuelle Rezepte für Geflügel und Wildgeflügel	233
16.2. Lamm und Hammel	246
17. Rind, Schwein, Wild, mit Fleisch gefüllte Quitten, Marinaden, Mischungen zum Bestreichen, Fleischsoßen, Salate mit Fleisch	253
17.1. Rind- und Kalbfleisch	253
17.2. Schweinefleisch	257
17.3. Stallhase und Kaninchen, Wild	261
17.4. Die besonderen Rezepte	264
17.5. Gefüllte Quitten	265
17.6. Marinaden für Fleisch (zum Grillen und Braten)	267
17.7. Fleischsoßen	268
17.8. Salate mit Fleisch	269
17.9. Weitere Köstlichkeiten mit Fleisch und Quitte	271
18. Fisch	274
18.1. Süßwasserfische	274
18.2. Seefische	279
18.3. Fischsalate	281
19. Verschiedene Soßen und Dips	283
19.1. Soßen – pikant	283
19.2. Kalte Soßen und Dips – süß und pikant	286
19.3. Verschiedene Dips zu Kartoffeln und Gemüse	289
20. Süßspeisen	290
20.1. Kleine Schmankerl mit rohen Quitten	290
20.2. Quitten – gegart verarbeitet	291

20.3. Süße Hauptgerichte	323
20.4. Süße Pasteten, Pie, Pompe, Tarte	341
21. Kuchen und Kleingebäck	347
21.1. Kuchen aus Rühr-, Mürb-, Knet- und Biskuitteig	347
21.2. Hefeteig	357
21.3. Verschiedene Blechkuchen	359
21.4. Plätzchen und Kleingebäck	365
22. Chaenoméles = Schein- oder Zierquitten	377
Dank	380
Literatur	381
Index	389