



DR. OETKER

EINMACHEN

VON A-Z



Konfitüren, Chutneys,
Gelees, süßsauer
Eingelegtes

Abkürzungen

EL	=	Esslöffel
TL	=	Teelöffel
Msp.	=	Messspitze
Pck.	=	Packung/Fleichen
g	=	Gramm
kg	=	Kilogramm
ml	=	Milliliter
l	=	Liter
entf.	=	entfaltet
Fl.	=	Fläschchen
gek.	=	gekühlt
gefr.	=	gefroren
TK	=	Tiefkühlprodukt
°C	=	Grad Celsius

Kalorien-/Mährwertangaben

E	=	Eiweiß
F	=	Fett
Kh	=	Kohlenhydrate
kcal	=	Kilokalorie
kJ	=	Kilojoule

Hinweise zu den Rezepten

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge damit klar. In jedem Rezept ist die Anzahl der Portionen angegeben.

Zutatenliste

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Bearbeitung angegeben.

Arbeitsschritte

Die Arbeitsschritte sind einzeln hervorgehoben, in der Reihenfolge, in der sie von uns ausgedrückt wurden.

Backofeneinstellung

(Sie in den Rezepten angegebenen) Ofentemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Heizleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können. Die Temperaturangaben beziehen sich auf Backofenschächten. Die Temperatur-Einstellmöglichkeiten für Gerdacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Beachten Sie bitte deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers.

Zubereitungszeiten

Die Zubereitungszeit ist ein Anhaltswert für die Zeit der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung. Die Garzeiten sind, in der Regel, gesondert auszuweisen. Bei einigen Rezepten setzt sich der Gesamt-Garzeit aus mehreren Teil-Garzeiten zusammen. Längere Wartezeiten, z. B. Kühl- und Auftauzeiten, sind nicht mit einbezogen.

Wert

Erbsen, Johannisbeeren und Kirschen sind kleine Früchte. Beeren, Kirschen oder Zucchini verleihten Gemüse. Sie haben nur eine schlechte Eigenschaft: Sie werden nicht portionweise über das ganze Jahr mit. Wenn man einen weissen Erbsen oder kleineren Kirschen erntet, bleibt nur eine: das Erbsen oder andere Konservierungsvorahren. Seit Unzeiten kann man Lebensmittel ohne Kühlung haltbar machen, z. B. durch salzen (jalein), räuchern oder trocknen. Ihr Nachteil: Nährstoffe gehen verloren, Geschmack und Aussehen verändern sich.

Heute gibt es schonende Verfahren wie Einkochen, Einlegen oder Einfrischen, damit Inhaltsstoffe weitgehend erhalten bleiben und ihre Haltbarkeit „nach hinten“ verschoben wird. Nach persönlichem Geschmack kann man die Zutaten wärmen oder kühlen. Wer im Sommer oder Herbst in einem Überfluss an Obst oder Gemüse schwimmt, sucht für sich die beste Einmachmethode: kaum Wasserverlust, nicht viel Arbeitsaufwand, möglichst wenig Einsatz von Zucker und

Gewürz, geringen Energieverbrauch oder möglichst lange Haltbarkeit.

Mit Zutaten von Apfel bis Zitrone bzw. Champagner bis Zwiebel kann jede Obst- und Gemüseorte mit anderen passenden Zutaten in raffinierte Kombinationen, Marmeladen, Gelees, Kompotten, Liköre, Relishes, Chutneys oder pikante Belegen nach ihrem Geschmack vermischt werden. Es gibt individuell passende Einmachmethoden zu finden. Hier gibt es viele tolle Rezepte als Beilage oder zum Nachtisch.

Bei der Verwendung von Alkohol in den Rezepten sollte darauf geachtet werden, dass Kinder diese Gerichte nicht bekommen. Alkohol lässt sich oft einfach durch entsprechende Flüssigkeit wie Sirup oder Fruchtäfte ersetzen.

Alle Rezepte wurden von Dr. Oetker ausprobiert und sind so beschrieben, dass sie Ihnen auf Anhieb gelingen.





Ananas im weißem Rum I

Für Säfte – mit Alkohol

1 Glas 1-1 1/2 l

Insgesamt:

E: 5 g, F: 2 g, Kf: 431 g, kJ: 14911, kcal: 3558

- 2 Ananas (je etwa 900 g)
- 300 g weißer Kandis
- 1-2 Vanilleschoten
- 1 Zitrone
- 0,7 l weißer Rum (38 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Bereitstellungszeit: etwa 1 Woche

Halbbarkeit: etwa 4 Wochen

1. Von den Ananas jeweils Blatt- und Sturmkante entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ nichtfernt werden.
2. Die Ananas in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit einem Ausstechfröhen die fetlige Mitte ausstechen.
3. Die Ananasscheiben mit dem Kandis in ein vorbereitete Glas geben. Vanilleschoten in Stücke schneiden und hinzugeben.
4. Zitrone so schälen, dass die weiße Haut nichtfernt wird. Zitronen in Scheiben schneiden und mit dem Rum in das Glas geben. Das Glas verschließen und kalt gestellt, etwa 1 Woche durchziehen lassen.

Ananas und Birnen, eingemacht I

Reifegrad:

etwa 2 Gläser je 500 ml (10 l)

Insgesamt:

E: 7 g, F: 3 g, Kf: 661 g, kJ: 11305, kcal: 2673

- 1 Ananas (etwa 700 g)
- 1 kg nicht ganz reife Birnen
- 4 Sternanis
- 1/2-1 EL dunkle Pfefferkörner
- 200 ml Wasser
- 1 Pck. Zucker-Gelierzucker 2:1 (300 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl, dunkel und trocken gestellt
etwa 1 Jahr

1. Von der Ananas Blatt- und Sturmkante entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ nichtfernt werden. Die Ananas zuerst in Scheiben schneiden, dann mit einem Ausstechfröhen die fetlige Mitte ausstechen.

Ananasscheiben in sehr kleine Würfel (jeweils groß) schneiden und 500 g abwiegen. Die herauszufinden Saft dabei auffangen.

2. Birnen waschen, schälen, Viertel, entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Ananassäfte, -saft, Sternanis, Pfefferkörner und 200 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Alles zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Ananassäfte weich sind.

4. Birnenscheiben hinzugeben, zugedeckt weitere etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Birnenscheiben weich sind.

5. Gelierzucker unterkochen, die Fruchtmasse zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

6. Die Fruchtmasse sofort in vorbereitete Gläser füllen und mit Teel-Off-Seckair® verschließen.



Ananas-Birnen-Mango-Konfitüre

Mit Alkohol
etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 8 g, F: 0 g, R: 640 g, kJ: 11684, kcal: 2787

- 350 g Ananas
(vorbereitet gewogen)
- 300 g Birnen
(vorbereitet gewogen)
- 350 g Mango (vorbereitet gewogen)
- 3 Gl. Zitronensaft
- 1 Pck. Extra-Darinsucker 2:1 (500 g)
- 4 Gl. Rum

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Von der Ananas Blatt- und Stauante entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ unberührt werden. Die Ananas zuerst in Scheiben schneiden, dann mit einem Ausstechmönchen die halbe Mitte ausstechen. An-

anasscheiben in kleine Stücke schneiden und 350 g abwiegen.

2. Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 300 g abwiegen.

3. Mango halbieren und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Das Fruchtfleisch schälen, in kleine Stücke schneiden und 350 g abwiegen.

4. Die vorbereiteten Früchte mit Zitronensaft und Extra-Darinsucker in einem großen Kochtopf gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Rum unterrühren.

5. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 3 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Statt des Rums können Sie auch Eisengold verwenden.



Ananasgelee für Kinder
etwa 4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 3 g, F: 1 g, R: 510 g, kJ: 6814, kcal: 2184

- 750 ml (¾ l) Ananassaft
(von etwa 2 großen Ananas)
- 400 g Zucker
- 1 Beutel Gelatine 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 15 Minuten,
ohne Entschäufungszeit
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Von den Ananas jeweils Blatt- und Stauante entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ unberührt werden. Die Ananas jeweils vierteln, das mittlere harte Stück herausstreifen. Ananasscheiben mit Hilfe eines Entsafters (oder mit Hilfe eines Fleischschneiders) den Gelatinerestern beseitigen, 750 ml (¾ l) abpressen.

2. Ananassaft in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelatine extra mischen, dann mit dem Ananassaft vermischen.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 3 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Statt Ananas selbst zu entsaften, können Sie auch ungesüßten Ananassaft (Handelsware) für das Ananasgelee verwenden.

Varianten: Ananas-Banane-Gelee. Nur für Erwachsene geben Sie nach dem Kochen 50 ml Bafeln de Coco (Kokosöl) hinzu und rühren alles anschließend sehr gut durch.





Ananas-Johannisbeer-Fruchtaufstrich | **Kaffeebrot**

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 11 g, F: 3 g, Kf: 748 g, kJ: 1367, kcal: 3158

888 ml Johannisbeersaft

(von etwa 1,8 kg roten und schwarzen Johannisbeeren)

200 g Ananas

(zerhackt gewogen)

3 Lorbeerblätter

1 Pck. Saper Gelierzucker 3:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten,
ohne Gärungs- und Abkühlzeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Zwei Literorten der Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, mithilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfkochtopfes entkernen (Gebrauchsanleitung des Geschirrkochtopfes beachten). Saft abkochen lassen und 850 ml abmessen.

2. Von der Ananas Blatt- und Stunkante entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ entfernt werden. Die Ananas zuerst in Scheiben schneiden, dann mit einem Ausstecherlöcher die fertige Mitte austechen. Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden und 300 g abwiegen.

3. Johannisbeersaft, Ananassücke und Lorbeerblätter in einem großen Kochtopf mit Saper Gelierzucker gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständiger Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und Lorbeerblätter entfernen. Kochgut sofort nacheinander in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Nach Belieben können Sie auch etwas Ingwer schälen, fein reiben und anschließend 1 Teelöffel davon hinzulagern.

Ananas-Limetten-Konfitüre |

Kaffeebrot

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 8 g, F: 4 g, Kf: 124 g, kJ: 1477, kcal: 3528

2–3 Bio-Limetten

(zerhackt, eingewaschen)

450 ml Wasser

1 Ananas (etwa 200 g Ananas-Fruchtfleisch)

1 Pck. Saper Gelier-Fruchtzucker (250 g)

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Limetten heiß abwaschen, abtropfen lassen, in beide Schalen schneiden und in einen Topf geben. Limettenschalen mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und dann ohne Deckel etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen.

2. Limettenschalen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und dabei die Limettensäfte auffangen.

3. Von der Ananas Blatt- und Stunkante abschneiden. Ananas waschen und den mittleren, harten Stängel heraus schneiden. Ananas schälen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Ananasscheiben etwas auspressen oder ausdrücken, dabei den Saft auffangen. Ananassücke, -saft und Limettenschalen abwiegen. Aufgetragene Limettensäfte zu der Ananas-Limetten-Fruchtmasse geben, so dass es zusammen 950 g ergibt. (Gegebenenfalls mit Wasser auf 1 kg auffüllen.)

4. Die Fruchtmasse mit Saper Gelier-Fruchtzucker in einem großen Kochtopf gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständiger Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort nacheinander in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Frische Ananas gibt es oft fertig geschält im Supermarkt (Kühlregal) zu kaufen. 1 mittelgroße Ananas bringt etwa 500 g Fruchtfleisch auf die Waage.



Apfel-Ananas-Gelee | **mit Ananas** etwa 4 Gläser (je 200 ml)

Ingensamt:
E: 1 g, F: 0 g, W: 403 g, kJ: 8042, kcal: 1921

200 g Ananas
(von etwa 2 Baby-Ananas,
vorbereitet gewogen)
400 ml klarer Apfelsaft
(Kondensat)
etw. 50 ml Pflaumenbrand
(Süßholz)
350 g Zucker, Fruchtzucker oder Sorbit*
1 Beutel Gelix Super 2:1 (20 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Jeweils von dem Ananas Blatt- und Strangkende entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ nichtentfernt werden. Ananas zuerst in Scheiben schneiden, dann mit einem Ananishäutchen die halbe Mitte ausstechen. Ananashäutchen in kleine Stücke schneiden und 200 g abwiegen.

2. Apfelsaft mit Ananastücken und nach Belieben Pflaumenbrand in einen großen Kochtopf geben. Süßungsmittel mit Gelix Super mischen, dann mit der Fruchtmasse verühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abkühlen und sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen, abdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

4. Gläser während des Einkülers gelegentlich umdrehen, damit sich die Ananastücke gleichmäßig verteilen.

Tipp: Mit 1 gehäuften Esslöffel in Streifen geschnittener Minze bestreuen das Gelee eine frische Note. Minze direkt nach dem Kochvorgang in das heiße

Gelee kochen. Die Halbbarkeit des Gelees verkürzt sich dadurch jedoch (Halbbarkeit 3–4 Monate). Die Gläser während des Einkülers gelegentlich umdrehen, damit sich die Minze besser im Glas verteilt. Anstelle von Zucker, Fruchtzucker oder Sorbit können Sie auch 25 ml Flüssigsüße verwenden. Dann Saft, Ananastücke und Pflaumenbrand in einen großen Kochtopf geben, mit abgemessener Flüssigsüße und Gelix Super gut vermischen und wie im Rezept beschrieben weiter zubereiten.

*Diabetiker sollten Zuckeraustauschstoffe verwenden.



Apfel-Birnen-Gelee | **Klassisch** etwa 6 Gläser (je 200 ml)

Ingensamt:
E: 3 g, F: 3 g, W: 1895 g, kJ: 18750, kcal: 4470

450 ml Apfelsaft
(von etwa 850 g Äpfeln)
450 ml Birnensaft (jeweils etwa 1 kg Birnen)
1 Beutel Gelix Classic 1:1 (20 g)
1 kg Zucker

Zubereitungszeit: 40 Minuten,
ohne Einkülszeit
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Zum Vorbereiten Äpfel und Birnen waschen, abtropfen lassen, vierteln und jeweils mithilfe eines Schälkochtopfes oder Dampfbrotkokers entkernen (Kernschalenentfernung des Schälkochtopfes beachten). Säfte abkühlen lassen und insgesamt 450 ml Äpfel- und 450 ml Birnensaft abmessen.

2. Fruchtstücke in einen großen Kochtopf geben. Gelix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Fruchtsaft gut vermischen.

3. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restliche Zucker hinzugeben.

4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Das Kochgut eventuell abkühlen und sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen, abdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Sie können das Gelee statt mit Gelix Classic und 1 kg Zucker auch mit Extra Gallenzucker 2:1 oder Gelix Super 3:1 und 350 g Zucker zubereiten. Verwenden Sie dann insgesamt 900 ml Saft. Bitte beachten Sie auch die Packungseinstellungen.



Apfel-Birnen-Gelee mit Minze I

Mit Alkohol

etwa 6 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 4 g, F: 3 g, KH: 1806 g, kJ: 18765, kcal: 4482

etwa 1,2 kg Apfel

etwa 1,2 kg Birnen

etwa 250 ml

1/2 l Wasser

1/2 Bund Minze

1 Beutel Gelatine Classic 1 l (20 g)

1 kg Zucker

Nach Belieben:

2 EL Whisky

Außerdem:

1 Küchertuch (Maltuch)

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlzeit
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Apfel und Birnen waschen, abtropfen lassen und vierteln. Apfel- und Birnenhälften (mit Schale und Kerngehäuse) knusp mit Wasser bedeckt (je etwa 125 ml 1/4 l) gefüllt in je einem Topf zum Kochen bringen. Fruchtstücke bei schwacher Hitze reifen, aber nicht musig kochen.

2. Jeweils ein großes Sieb mit einem feuchten Küchentuch (Maltuch) auslegen und über eine Schüssel hängen. Über Apfel- und Birnenhälften jeweils daraufgeben, damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbeim nach dem Bräuen mithilfe des Löffels ausdrücken. Von dem Apfelsaft 450 ml und dem Birnensaft 400 ml abmessen (eventuell mit Wasser ergänzen).

3. Apfel- und Birnensaft in einen großen Kochtopf geben.

4. Minze abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen, Blättchen klein schneiden (etwa 2 Esslöffel) und beiseitelegen.

5. Gelatine Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Fruchtsaft verflüssigen.

6. Den Saft unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigen Rühren gesudelt kommt, restlichen Zucker hinzugeben.

7. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Minze und nach Belieben Whisky unterrühren.

8. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und darin etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.

Tipp: Apfel- und Birnensaft (beides ungegart) gibt es auch fertig zu kaufen. Große Mengen an Apfel- und Birnen lassen sich am leichtesten mithilfe eines Dampfkochers entsaften.

Apfel-Feigen-Chutney I | alkoholfrei

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 17 g, F: 32 g, KH: 378 g, kJ: 6621, kcal: 1593

1 kg Apfel

50 g Ingwer

250 g Zucker

50 g abgezupfte, geschnittene Mandeln

1 TL Senfpulver

1 große TL Salz

125 ml 1/4 l Weißweinessig

2–3 kleine Feigen

Salz, Zucker

Senfpulver

1 Pck. Einmach-Mile

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbbarkeit: kühl, dunkel und trocken gelagert etwa 6 Monate

1. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Ingwer schälen, in Stücke schneiden.

2. Apfelwürfel mit Ingwerstücken, Zucker, Mandeln, Senfpulver, Salz und Essig in einem Topf geben und etwa 30 Minuten köcheln.

3. Feigen waschen, abtropfen lassen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Feigengstücke zu den Apfelwürfeln in den Topf geben und etwa 15 Minuten mitkochen lassen.

4. Das Chutney mit Salz, Zucker und Senfpulver abschmecken. Einmach-Mile unterrühren. Das Chutney sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser sofort mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.

Tipp: Chutneys sind besonders pikante Saucen, die zu gebratenem, gekochtem und kaltem Fleisch, zu Fondue und zu exotischen Gerichten gereicht werden.



Apfelgelee mit Möhren | kalterisiert

etwa 4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 1 g, F: 0 g, KH: 457 g, kJ: 7680, kcal: 1836

70 g Möhren

(vorbereitet gewogen)

820 ml klarer Apfelsaft (Markenware)

350 g Zucker, Fruchtzucker

oder Sorbit*

1 Beutel Gelfix Super 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Möhren putzen, schälen, abspülen und abtropfen lassen. Die Möhren in feine Strahlen schneiden oder grob raspeln und 70 g abwiegen.

2. Apfelsaft und Möhrenstrahlen in einen großen Kochtopf geben. Sättigungssorbit mit Gelfix Super mischen, dann mit dem Saft verühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochtopf eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

5. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Möhrenstreifen besser verteilen.

Tipp: Das Apfelgelee kann auch aus selbst entsaftetem, klarem Apfelsaft zubereitet werden. Dazu bereiten Sie etwa 1 kg g Apfel. Statt mit Zucker, Fruchtzucker oder Sorbit können Sie das Gelee auch mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten. Dazu die vorbereiteten Möhren und den Saft in einen großen Kochtopf geben, mit Gelfix Super und der abgemessenen Flüssigsüße verühren und wie im Rezept beschrieben weiter zubereiten.

Varianten: Apfelgelee mit Möhren- und Limettenstrahlen. Eine Die-Limette (unbehandelt, argenschaft) heiß abwaschen, abtropfen und dünn schälen oder die Schale mit einem Zestenreißer abstreifen. Dann die Schale in sehr feine Strahlen schneiden. Rühren Sie die Limettenstrahlen direkt nach dem Kochen unter das Gelee. Allerdings verkürrt sich dadurch die Haltbarkeit des Gelees.

* Diabetiker sollten Zuckerersatzstoffe verwenden.



Apfel-Karamell-Konfitüre |

etwas aufwendiger

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 4 g, F: 14 g, KH: 677 g, kJ: 12150, kcal: 2912

500 g Zucker

1 Beutel Gelfix Extra 2:1 (25 g)

20 Karamellbohnen

650 g Apfel (vorbereitet gewogen)

350 ml Apfelsaft (Markenware)

1 Pck. Dr. Decker Bourbon-

Vanille-Zucker

1 Pck. Zitronensäure (5 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Zwei Esslöffel des Zuckers mit Gelfix Extra mischen. Restlichen Zucker zusammen mit einem Kochtopf unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) bei mittlerer Hitze auflösen. So lange kochen, bis der Zucker eine hellbraune Farbe angenommen hat (karamellisieren). Den Topf von der Kochstelle nehmen.

2. Die Karamellbohnen unter Rühren in der heißen Zuckermaße auflösen. Die Karamellmaße etwa 30 Minuten abkühlen lassen, damit es nicht spritzt, wenn die weiteren Zutaten hinzugegeben werden.

3. In der Zwischenzeit Apfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 650 g abwiegen.

4. Apfelmücke, -saft, Zucker-Gelfix-Gemisch, Vanille-Zucker und Zitronensäure zu der abgekühlten Karamellmaße in den Kochtopf geben und verühren.

5. Alles unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen (vorsichtig mit dem Kochlöffel in den Karamell drücken, so dass Fruchtstück unter den Karamell kommt und dieser sich wieder löst) und unter ständigen Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Kochtopf eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

7. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und anschließend etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Apfelkraut 1 Preiswert 2-3 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 24 g, F: 40 g, Kf: 1000 g, kJ: 20200, kcal: 4800

etwa 12 1/2 kg süß-säuerliche Äpfel

Zubereitungszeit: 50 Minuten,
ohne Entsaftungszeit
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend 10 kg Apfelschnitzstücke abwiegen.

2. Die Apfelschnitzstücke in 2 Portionen (ohne Zucker) in dem Dampfkocher garen und etwa 1 Stunde (abhängig von der Apfelsorte) entsaften. Etwa 15 Minuten vor Ende der Entsaftungszeit 1 Flasche Saft (etwa 500 ml

1/2 l) abfüllen und nochmals über das Obst gehen, damit der gesamte Saft dieselbe Konsistenz hat.

3. Den Saft in einen breiten Kochtopf geben, zum Kochen bringen und zu einem dicken, braunen Sirup einkochen lassen. Wenn die Menge etwas um die Hälfte reduziert ist, fängt der Saft an dicklich zu werden. Ab dem ständig rühren, damit nichts anbrennt. So lange weiterkochen, bis ein dicker Sirup entsteht (30-45 Minuten).

4. Apfelkraut sofort kochendheiß in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-Off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Süß-säuerliche Äpfel eignen sich für Apfelkraut besser als milde Apfelsorten. Apfelkraut wird besonders gerne im Pfaffenland als Brotbelagchen verwendet oder auf Reibekuchen (Kartoffelquark) gegessen.

Apfel-Limetten-Gelen Einat etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 1 g, F: 5 g, Kf: 1074 g, kJ: 18301, kcal: 4402

200 g Limettenblätter und -saft
(von etwa 8 Limetten,
davon 1 Bio-Limette
zusatzlos, ungewaschen)
650 ml Äpfelsaft
(Handkäsling)
1 Beutel Gelée Classic 1:1 (20 g)
1 kg Zucker

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt
etwa 1 Jahr

1. Die Bio-Limette heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale mit einem scharfen Messer dünn abschälen oder mit einem Zesterschaber abreiben. Limettenrinne in sehr feine Streifen schneiden.

2. Alle Limetten so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtscheiben herausheben, dabei den Saft auffangen und insgesamt 200 g Limettenblätter und -saft abwiegen.

3. Limettenblätter, -saft und Apfelsaft in einen großen Kochtopf geben. Gelée Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse vermischen.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständiger Rührung sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Limettenrinne hinzugeben und noch 1 Minute unter ständigem Rühren sprudelnd mitkochen lassen. Anschließend den Topf von der Kochplatte nehmen.

6. Kochtopf eventuell abdunkeln und sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen.

7. Die Gläser mit Teal-Off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Limettenrinne besser verteilt.

Tipp: Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, geben Sie 1 Päckchen (5 g) Zitronensäure unter das heiße Gelen und machen noch eine zweite Gelenprobe, die Sie das Gelen einfüllen.



Apfel-Möhren-Chutney mit Curry

Raffiniert

3–4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 13 g, F: 5 g, KH: 287 g, MJ: 6004, kcal: 1847

4 süß-saure Äpfel

(etwa 600 g)

200 g Möhren

1 Zwiebel

100 g Rosinen

120 g frisch geriebener Meerrettich

1 EL Currypulver (Indisch)

1 TL gemahlener Ingwer

1 TL Senfmais

300 ml Apfelmalz

220 g Muscovadozucker

2 gestr. TL Meersalz

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 2 Monate

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Möhren putzen, schälen,

abspülen, abtropfen lassen und die Länge nach in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in schmale Spalten (Kollennade) schneiden.

2. Vorbereitete Zutaten in einen Topf geben. Rosinen, Meerrettich, Curry, Ingwer, Senfmais, Salz, Zucker und Salz hinzugeben. Die Zutaten gut vermischen, unter ständigen Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und 20–40 Minuten bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis alle Zutaten weich sind und eine muschelartige Konsistenz entstanden ist.

3. Chutney sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Teel-*off*-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und anschließend etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

4. Chutney kühl, dunkel und trocken gestellt vor dem Verzehr etwa 2 Monate durchreifen lassen.

Tipp: Muscovadozucker ist ein aromatisch vollschmeckender, feuchter Rahrucker mit kleinen Kristallen. Apfel-Möhren-Chutney passt zu Hähnchen- oder Puten-Spießchen.



Apfel-Pflaumen-Fruchtaufstrich

Für Diabetiker

4–5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 2 g, F: 1 g, KH: 446 g, MJ: 7052, kcal: 1856

250 g reife Pflaumen

(vorbeimittel gewogen)

600 ml Apfelsaft (Konservierte)

1 Pck. Zitronensäure (3 g)

1 Pck. Dill-Gelber-Fruchtzucker (250 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Zum korbentenen Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Pflaumenhälften in kleine Stücke schneiden und 300 g abwiegen.

2. Pflaumenstücke, Apfelsaft und Zitronensäure mit Dill-Gelber-Fruchtzucker in einen großen Kochtopf g

vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochplatte nehmen.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teel-*off*-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

4. Gläser während des Erhaltens gelegentlich umdrehen, damit sich die Pflaumenstücke besser verteilen.

Tipp: Sie können statt Dill-Gelber-Fruchtzucker auch Super Gelierzucker 3:1 verwenden, das Rezept dann mit 500 g Pflaumen zubereiten.

Variante: Beispielpaste Apfel-Pflaumen-Fruchtaufstrich. Zum Verfeinern können Sie 100 ml Apfelsaft durch 100 ml Calvados ersetzen. Calvados erst nach dem Kochen zutragen.

Apfel-Zitronen-Kondüre I

Probierzeit – dauert länger

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingredient:

5 kg, R: 5 g, Kfr: 1070 g, KJ: 10872, kcal: 4443

3 Bio-Zitronen (etwa 350 g,

unbehandelt, angewaschen)

1 kg Apfel (vorbereitet gewogen)

2 Pck. Extra Desferzucker 2:1 (je 500 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Die Zitronen heiß abwaschen, abtropfen lassen, vierteln und in keine Scheiben schneiden. Zitronenscheiben in einen Topf geben, mit Wasser knapp bedeckt zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

2. Zitronenscheiben in ein Sieb geben und dabei den Saft auffangen.

3. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelmücke mit dem aufgetragenen Zitronensaft in einen Topf geben und weich dämpfen lassen. Die Apfelmasse durch ein Sieb streichen und 1 kg Apfelsauce abwiegen.

4. Apfelsauce mit den Zitronenscheiben vermengen und in einem großen Kochtopf geben. Extra Gelierzucker hinzugeben und gut unterrühren. Alles bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckel stehen lassen.



Aprikosen, süß-sauer I

Selbst zubereiten

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Ingredient:

5:28 g, R: 5 g, Kfr: 764 g, KJ: 14548, kcal: 3477

3 kg reife Aprikosen

Für die Essig-Zucker-Lösung:

500 ml (1/2 l) Weißweinessig

500 ml (1/2 l) Wasser

4 Gewürznelken

2 Kardamomkapseln oder

1/2 D. getrockneter Kardamon

ein geschälte Schale

und Saft von

1 Bio-Orange (unbehandelt,

angewaschen)

1 Zitrusbitter (in 4 Teile gebrochen)

500 g Zucker

1. Aprikosen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren, entkernen und in vorbereitete Einkochgläser schichten.

2. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit Wasser, Nelken, Kardamon, Orangenschale, -saft, Zitrus und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

3. Die Essig-Zucker-Lösung abkühlen lassen und über die Aprikosenhälften gießen.

4. Jeweils Gläsermit und Deckel muss auf den geschäumten Gläsern liegen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Aufgussrost in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hinzugeießen, dass die Gläser zu 3/4 im Wasser stehen.

5. Den Topf verschließen. Die Aprikosenhälften etwa 30 Minuten bei etwa 85 °C einkochen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

Tipp: Auf diese Weise können Sie auch Pfirsiche oder Nektarinen zubereiten.



Aprikosen-Chutney I

Kartoffeln – mit Alkohol
4–5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 34 g, F: 8 g, K: 350 g, kJ: 6636, kcal: 2005

- 400 g getrocknete Aprikosen, ohne Stein
- 400 g Zwiebeln
- 500 ml (½ l) Weißwein
- 300 ml Weißweinessig
- 1 schwach geh. EL gemahlener Ingwer
- 1 schwach geh. EL Senfkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 1 schwach geh. TL geriebener Thymian
- 2 getrocknete Chilischoten abgeriebene Schale von
- 1 Bio-Orange (unbehandelt, aromatisiert)
- 6 EL Orangensaft
- 1 geh. TL Salz
- 1–2 EL Flüssigsüße
- 75 g Rosinen
- 2 Map. Einnach-Hefe



Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

- Aprikosen in kleine Stücke schneiden, Zwiebeln abziehen. Die Hälfte der Zwiebeln grob hacken, die andere Hälfte feind in Scheiben schneiden, darin in Ringe teilen.
- Aprikosenstücke, Zwiebelstücke und -schellen in einen großen Topf geben. Wein, Essig, Ingwer, Senfkörner, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Thymian, Chilischoten, Orangenschale, -saft, Salz und Flüssigsüße hinzugeben.
- Die Zutaten unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen,

dabei ab und zu umrühren. Rosinen hinzugeben und das Chutney noch etwa 15 Minuten kochen lassen.

- Den Topf von der Kochstelle nehmen und Einnach-Hefe umrühren.
- Das Chutney sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen.
- Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und anschließend etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Chutneys passen sehr gut zu kurz gebratenem, gegrilltem Fleisch und Fisch, zu kaltem Braten, Fondue oder Käse.

Aprikosenkonfitüre mit Zimt und Korinthen I kartoffel

etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 18 g, F: 1 g, K: 480 g, kJ: 6653, kcal: 2071

- 600 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
- 70 g Korinthen
- 1 Päck. Zitronensäure (½ g)
- 3 Zitronenzesten
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Geflü Super 3:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

- Aprikosen abspülen und die Haut an der Unterseite kreuzweise einschneiden. Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Apri-

sen halbieren und entsteinern. 500 g Fruchtfleisch abwiegen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Mit Korinthen, Zitronensäure und Zitronenzesten in einem großen Topf mischen.

- Zucker mit Geflü Super verrühren und unter die Fruchtmasse rühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

- Kochgut eventuell abschäumen und die Zitronenzesten entfernen. Konfitüre sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die Konfitüre schmeckt gut zu Joghurt und Müsli. Oder mit etwas Schokolade oder Creme double vermischt auf Zieback, süßen Brötchen oder Hefenüssen.



Aprikosen-Mandel-Verführung I

Mit Alkohol

1 Glas etwa 3 l

Insgesamt:

E: 15 g, F: 14 g, Kk: 748 g, kj: 24538, kcal: 5834

350 g Zucker
280 ml Wasser
1 % Apf. Aprikosen
500 ml (1/4 l) Rum (50 Vol.-%)
150 ml Weingeist/Ethanol
(hochprozentiger Alkohol aus
der Apotheke, 60 Vol.-%)
400 g weißer Kandi
10 süße, abgezogene Mandeln
1 Zimtstange
5 Tropfen Bittermandel-Aroma

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlen

Darstellungzeit: etwa 6 Wochen

Haltbarkeit: 4-6 Monate



1. Zucker mit Wasser in einem Topf vermehren, zum Kochen bringen, einmal kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

2. Aprikosen abspülen und die Haut an der Unterseite kreuzweise einschneiden. Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken. Aprikosen entkernen, halbierten, entsteinen und je nach Größe vierteln. Aprikosenschnitten oder -viertel in ein vorbereitetes, verschließbares Glas geben.

3. Rum, Weingeist und Zuckerlösung in das Glas geben. Kandi, Mandeln, Zimtstange und Aroma hinzugeben. Die Zutaten einmal gründlich durchmischen. Das Glas mit einem Deckel fest verschließen, dunkel und kalt gestellt etwa 6 Wochen durchziehen lassen. In den ersten Tagen das Glas vorsichtig schütteln, damit sich die Zutaten gut miteinander vermischen.

Tipps: Die beschriebenen Aprikosen in kleine Stücke schneiden und mit dem Likör servieren oder eventuell mit trockenen Sekt aufgallen.



Aprikosen-Trauben-Likwerge I

Schnell

3-4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 7 g, F: 2 g, Kk: 114 g, kj: 2305, kcal: 545

etwa 750 g Aprikosen

8-8 EL Wasser

1 l heller Traubensaft (Handelsware)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Monat

1. Aprikosen abspülen und an der Unterseite kreuzweise einschneiden. Kurz in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. Die Aprikosen halbierten, entsteinen und in Stücke schneiden.

2. Aprikosenschnitten mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Aprikosen zugedeckt bei schwacher Hitze weich kochen, dabei ab und zu umrühren. Topf von der Kochstelle nehmen, Aprikosen mit einem Stabmixer fein pürieren und 500 g Aprikosenmark abseigen.

3. In der Zwischenzeit Traubensaft in einem großen Topf zum Kochen bringen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Aprikosenmark unter den eingedickten Traubensaft rühren, alles wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren in etwa 20 Minuten zu einem dickflüssigen Mix einkochen lassen.

5. Aprikosen-Trauben-Likwerge sofort nachvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckel® verschließen, anstreifen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps: In den Wintermonaten kann das Rezept ebenfalls nachgeköchelt werden. Dann statt der frischen Aprikosen 1 große Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 490 g) verwenden. Aprikosenschnitten gut abspülen lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Wie die Aprikosen-Trauben-Likwerge liegen halbierte Mandeln drin, kocht sie nie im Einkochtopf etwa 30 Minuten bei etwa 98 °C. Likwerge ist ein stark eingekochtes Mix, meist aus Pflaumen (Zweitschen). Es wird ohne Zucker durch ständiges Einkochen haltbar gemacht.



Basilikum-Pesto | **belegt**

1 Glas etwa 250 ml (74 l)

Ingredienzen:

E: 46 g, F: 280 g, W: 0 g, KJ: 10621, kcal: 3513

- 2-4 Knoblauchzehen
- 1 große TL Salz
- 30 g Pinienkerne
- 8 EL gehackter Basilikumblätter
- 100 g frisch geriebener Pecorino- oder Parmesan-Käse
- 200 ml kalt gepresster Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Halbbarkeit: kalt gestellt etwa 6 Wochen

1. Knoblauch stücken, mit Salz, Pinienkernen und Basilikumblättern im Mörser so lange zerstoßen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Oder die Zutaten in einen hohen Rührschüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

2. Käse hinzugeben und unterarbeiten. Zuletzt Olivenöl unterrühren.

3. Pesto in ein vorbereitetes Glas füllen. Das Glas mit einem Teilt-off-Deckel[®] verschließen.

Tipp: Basilikum-Pesto zu Nudeln oder Tomaten mit Mozzarella reichen. Es schmeckt auch mit Rucola (Flavon) statt Basilikum.

Bauern-Leberpastete |

Für Gläser – mit Alkohol

etwa 4 Einkochgläser je 500 ml (74 l)

Ingredienzen:

E: 240 g, F: 168 g, W: 31 g, KJ: 12376, kcal: 2958

- 500 g Rinderleber
- 500 g Schweinefleisch
- Salz
- Pökelsalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/4 TL geriebener Majoran
- 1 EL (Größe M)
- 2-3 EL Weinbrand
- 85 g Schlagobers
- 250 g durchgeschwemmter Speck

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbbarkeit: gekühlt etwa 4 Wochen

1. Rinderleber unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, durch die grobe Siebe des

Fleischsafts drehen und mit Schweinefleisch vermengen. Mit Salz, Pökelsalz, Pfeffer und Majoran würzen. Ei, Weinbrand und Sahne gut untermengen. Die Zutaten nochmals mit Handrührgerät mit Rührstab oder im Mixer fein pürieren.

2. Speck in kleine Würfel schneiden, zur Fleischmasse geben, gut unterarbeiten und in die vorbereiteten Einkochgläser füllen.

3. Jeweils Garmiring und Deckel mittig auf den gestaubten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Die Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen, so viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu 7/8 im Wasser stehen.

4. Den Topf verschließen. Die Bauern-Leberpastete etwa 90 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

5. Die Gläser herausnehmen, erkalten lassen und kühl aufbewahren.

Tipp: Die Bauern-Leberpastete schmeckt besonders gut, wenn Sie sie mit Bauernbrat servieren.



Bauernmilch | Klassisch – dauert länger etwa 4 Einkeimgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 807 g, F: 371 g, KH: 68 g, KJ: 3180 kJ, kcal: 7693

- 4 kg Schweinefleisch (Speckbacon,
Eisbein, Kopfleisch, Schulters,
Kücken, Schwanzchen)
- 10 Lorbeerblätter
- 2 EL Pfefferkörner (Weinpfeffer)
- 3 EL Wacholderbeeren
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 10 Gewürznelken
- 4 abgewogene Zwiebeln
- Salz
- 1 l Weinbrennspiritus

Außerdem:

- 1 sauberes Geschirrtuch

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Aktivzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Schweinefleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln und Salz in einen hohen Kochtopf geben. So viel Wasser hinzugeben,

daß das Fleisch ganz bedeckt ist. Die Hälfte des Essigs hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Brühe abschäumen. Das Fleisch 60–80 Minuten garen.

2. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen und von den Knochen lösen. Schweinen und Fett abschneiden, zusammen mit den Knochen wieder in die Brühe geben.

3. Die Brühe nochmals kräftig mit Salz abschmecken, aufkochen lassen, durch ein Geschirrtuch gießen, mit dem restlichen Essig (und) nach Belieben mit Salz kräftig abschmecken. Brühe etwas abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Fleisch in Würfel schneiden und in die vorbereiteten Einkeimgläser füllen. Die Brühe darübergießen, sodass das Fleisch reichlich mit der Brühe bedeckt ist.

5. Jeweils Gärung und Gockel nass auf den geschabten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Aufgussrost in den Einkeimtopf stellen, so viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

6. Den Topf verschließen. Dann die Bauernmilch etwa 75 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

BBQ-Sauce (Barbecue-Sauce) |

Eat vorverarbeitet

etwa 750 ml (7 ½ l)

Insgesamt:

E: 10 g, F: 2 g, KH: 128 g, KJ: 2485 kJ, kcal: 594

150 ml starker Kaffee (Espresso
oder Mokka)

½ Gerstenzweifel

¼ Ketchup

¼ Petersilie

10 TL Sambal Oelek

500 ml (5 l) Tomatenketchup

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Aktivzeit

Durchlaufzeit: etwa 1 Tag

Halbbarkeit: gekühlt 3–4 Wochen

1. Kaffee zubereiten und kalt stellen. Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

2. Petersilie abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln tupfen und Blättchen klein schneiden.

3. Den Kaffee in eine Schüssel gießen. Zwiebelwürfel, Petersilie, Sambal Oelek und Ketchup hinzugeben. Die Zutaten gut verrühren.

4. Die Sauce in vorbereitete, verschließbare Gläser oder Flaschen füllen, fest verschließen und kalt stellen. Sauce durchsieben lassen.

5. Die BBQ-Sauce kann schon nach 1 Tag verwendet werden.

Tipp: Die Sauce darf bei keinem Barbecue fehlen. Sie eignet sich besonders gut zu gegrilltem Fleisch und zum Barbecue von getrockneten Sparrissen. Oder als Dip zu Frittiertem nutzen.





Beerenketchup mit Zimt und Minze **!** kalorienarm

etwa 6–7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 13 g, F: 10 g, KH: 425 g, KH: 8179, kcal: 1950

2 kg rote Beeren,

z. B. Brombeeren

800 g Zucker

600 ml Weißweinessig

10 TL gemahlene Nelken

10 TL gemahlener Pfeffer

(Kräuterpfeffer)

1 Zimtstange

3 Zweige Minze

Salt

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl, trocken und dunkel gelagert
etwa 4 Wochen

1. Die Beeren verlesen, abspülen, mit Zucker, Essig, Weinessig, Pfeffer und Zimtstange in einem Topf unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen, zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

2. Die Zimtstange entfernen. Die Beerenmasse durch ein feines Sieb streichen oder durch eine Fliese Löffel (Pflaumensieb) geben. Den Beeren-saft (Ketchup) dabei auffangen.

3. Minze abspülen und trocken tupeln. Die Blättchen von den Stängeln zapfen. Glättchen in feine Streifen schneiden und unter den Beeren-saft (Ketchup) rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den heißen Beeren-saft (Ketchup) sofort in vorbereitete Gläser füllen und mit Teelöffel-Deckeln verschließen.

Tipp: Beerenketchup passt gut zu gemauerten Hartkäse mit kräftigem Geschmack.

Beschwippte Früchte **!** Mit Alkohol

1 Glas etwa 1 l

Insgesamt:

E: 5 g, F: 1 g, KH: 280 g, KH: 7556, kcal: 1801

80 g brauner Zucker (Farin Zucker)

180 ml Wasser

200 g Backpulver

250 g Kornflocken, Kleie, weiße

Weizenbacken

2 Limetten

150 g Süß-Melonen-Fruchtfleisch

300 ml Orangensaft (40 kcal - %)

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Alkohol

Beschickzeit: 2–4 Tage

Halbbarkeit: gekühlt etwa 1 Woche

1. Farin Zucker mit Wasser zum Kochen bringen und etwa 1 Minute kochen. Zuckerlösung erkalten lassen.

2. Melonen waschen, abtropfen, halbieren und entkernen. Melonen in dünne Spalten oder kleine Stücke schneiden. Weintrauben waschen und ab-trocknen.

3. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Mit einem Rührklocher Melonen-schmelze in Käse-gelb ausbeugen oder nach Belieben in kleine Stücke schneiden.

4. Fruchtstücke in ein vorbereitetes, verschließbares Glas geben. Zuckerlösung mit Orangensaft verühren, über die Früchte geben und einmal gut durchrühren. Die Früchte müssen vollständig mit Flüssigkeit be-deckt sein.

5. Das Glas fest verschließen und kühl stellen. Die Früchte 2–4 Tage durchziehen lassen.

6. Die beschwippte Früchte mit Salz oder Weinessig aufgießen und servieren.



Birnen, einmal anders | Rohkost

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 22 g, F: 19 g, Kf: 718 g, kJ: 13560, kcal: 3252

etwa 4 kg Birnen

schwach gesalzenes Wasser

4 Bio-Zitronen

Zuckerersatz, aromatisiert, ungesüßigt

2 Zitruszesten

evtl. 2 Gewürznelken

Für die Zuckerlösung:

200–250 g Zucker

1 l Wasser

evtl. etwas Zitronensaft

Zubereitungszeit: 95 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 5 Monate

1. Birnen waschen, schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und entkernen. Birnen in Salzwasser legen.

2. Birnen gut abtropfen lassen, mit der Hand nach oben in vorbereitete Einkochgläser legen.

3. Die Zitronen heiß abwachen, abtropfen und die Schale abreiben. Die Zitruszesten jeweils halbieren. Zitronenschale, nach Belieben Gewürznelken und Zitrusstücke in den Gläsern verteilen.

4. Für die Zuckerlösung Zucker mit Wasser zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen (Zucker muss vollständig aufgelöst sein).

5. Falls die Birnen wenig sauer im Geschmack sind, die Zuckerlösung mit Zitronensaft abzuschnicken. Zuckerlösung abkühlen lassen, über die Birnen gießen.

6. Jeweils Gummiring und Deckel nass auf den gestäubten Essensrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Aufstellgestell in den Einkochtopf stellen, so viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu $\frac{1}{4}$ im Wasser stehen.

7. Den Topf verschließen. Die Birnen etwa 90 Minuten bei etwa 95 °C einkochen.



Birnen in Senfsud | Rohkost

2–3 Gläser je 500 ml (1½ l)

Insgesamt:

E: 22 g, F: 19 g, Kf: 353 g, kJ: 7112, kcal: 1695

Für die Essigsäure:

40 g frischer Meerrettich

625 ml Wasser

175 g Zucker

etwa 200 ml Rohweinessig

10 TL Salz

3 Lorbeerblätter

1 TL weiße Pfefferkörner

2–4 Gewürznelken

1 getrocknete Chilischote

50 g Senfkörner

1 ½ kg Äpfel, Äpfel-Birnen

½ Pk. Zitronen-Hefe

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: gelagert etwa 6 Monate

1. Für die Essigsäure Meerrettich schälen, in dünne Streifen schneiden und in einen großen Topf geben. Wasser, Zucker, Rohweinessig, Salz, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken, Chilischote und Senfkörner hinzugeben.

2. Birnen waschen, abtropfen, mit Stiel und Blüte in die Essigsäure geben, zum Kochen bringen und so lange kochen lassen, bis sich die Birnen mit einer Gabel durchstoßen lassen.

3. Die Birnen mit einem Schaumlöffel aus der Essigsäure nehmen und in vorbereitete Gläser schütten. Die Essigsäure noch einmal aufkochen lassen und die Einmach-Hefe unterrühren.

4. Die heiße Essigsäure über die Birnen gießen. Die Gläser sofort mit Teufel-Off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen. Birnen kühl im Keller aufbewahren.

Tipps: Die Rohweinessigmenge halbieren und durch 150 ml Rohwein ersetzen.



Birnen-Apfel-Konfitüre | Eintopf

(im Foto links)

etwa 7 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 4 g, F: 4 g, KH: 1270 g, kJ: 21772, kcal: 5200

500 g Birnen (vorbereitet gewogen)
500 g Apfel (vorbereitet gewogen)
je 1 Wdg. gereinigter Zimt und
Gewürznelken
1 Pck. Zitronensäure (3 g)
1 Beutel Geflü Classic 1:1 (20 g)
1150 g Zucker

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Birnen und Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und jeweils 500 g abwiegen.

2. Fruchtstücke mit Zimt, Nelken und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben.

3. Geflü Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit den Fruchtstücken vermischen.

4. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, nach den restlichen Zucker hinzugeben.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Kochgut eventuell abschäumen und sofort sandvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Birnen-Heidelbeer-Konfitüre mit Cidre | kein Alkohol

(im Foto rechts)

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 4 g, F: 3 g, KH: 558 g, kJ: 10550, kcal: 2495

500 g Birnen (vorbereitet gewogen)
300 g Heidelbeeren
(vorbereitet gewogen)
200 ml Cidre (kohlensäure)
1 Pck. Zitronensäure (3 g)
1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (600 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Heidelbeeren waschen, waschen, abtropfen lassen und 300 g abwiegen.

2. Fruchtstücke, Cidre und Zitronensäure in einem großen Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort sandvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.





Bienen-Karamell-Konfitüre |

Mit Alkohol
etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 4 g, F: 2 g, K: 617 g, kJ: 11023, kcal: 2631

160 g Zucker
50 ml kaltes Wasser
60 ml kochendes Wasser
200 g Birnen
(eventuell gereinigt)
Saft von
1 Zitrone
1 Pkt. Zitronensäure (3 g)
1 Pkt. 3x Extra Bienen-
Käse-Zucker
400 g Zucker
1 Beutel Gefäße Extra 2:1 (25 g)
50 ml Alkoholgeist

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Zucker mit kaltem Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und bei starker Hitze zu einem Karamell einkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, kochendes Wasser unterrühren. Karamell bei Zimmertemperatur bis zur weiteren Verarbeitung stehen lassen. Birnen waschen, schälen, koblern, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 800 g abwiegen.

2. Birnenstücke, Zitronensaft, Zitronensäure, Vanille-Zucker und Karamell in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gefäße Extra mischen, dann mit der Frucht-Karamell-Masse verrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 30 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Bienengelee unterrühren.

4. (Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf die Deckeln stehen lassen.

Blütengelee | Mit Alkohol

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 4 g, F: 0 g, K: 554 g, kJ: 10580, kcal: 2498

etwa 12 Stiefmütterchenblüten
(je Glas 3–4 Blüten,
je nach Größe)
oder 12 Kapuzinerkresseblüten
oder 1 EL Bienenstockblüten
oder 1 EL Gänseblümchen-Blüten
oder 1 EL Melissen

500 ml (½ l) Pflirschaft
(Randelzwane)

400 ml Prosecco
1 Pkt. Extra Gefäße Extra 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühlen
Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Blüten waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Pflirschaft und Prosecco in einem Kochtopf mit Extra Gefäße-Zucker gut verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Kochgut eventuell abschäumen.
3. Zunächst ¼ des Kochgutes in den vorbereiteten Gläsern verteilen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Jeweils 1 Blüte auf das Gelee legen, wieder ¼ des Kochgutes daraufgeben, etwa 5 Minuten abkühlen lassen und mit je 1 weiteren Blüte belegen. So weiterverfahren, bis die Gläser randvoll sind.

4. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf die Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Gläser gut verteilen.

Wichtig: Die Blüten müssen eingespritzt sein. Sie sind beim Gärprozess oder auf dem Markt erhältlich (eventuell müssen sie vorbereitet werden).



Tipp: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Blüten verkürzt. Ratsch: vergast ist Blütengelee ein tolles Geschenk, z.B. zu einer Branch-Party. Blütengelee zu heißen Feiern reichen, z.B. zu Gefüllte. Bei Verwendung von Bienenstockblüten, Gänseblümchen oder Melissen werden jeweils 2–3 Gläser auf eine Gefüllte benötigt.

Blutorangengelee I

Blutfrucht – schnell

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensatz:

E: 8 g, F: 1 g, R: 583 g, KJ: 8945, kcal: 2325

400 ml Blutorangensaft

(von etwa 17 Blutorangen)

1 Pck. Extra Gelierzucker 3:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Die Orangen korbieren und den Saft auspressen. 300 ml Saft abmessen, eventuell mit Wasser ergänzen.

2. Orangensaft mit Extra Gelierzucker in einem Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Das Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Brombeer-Bienen-Konfitüre I Entsch

4–5 Gläser je 200 ml

Ingensatz:

E: 9 g, F: 7 g, R: 426 g, KJ: 7778, kcal: 1858

600 g Brombeeren

(vorbereitet gewogen)

400 g reife Bienen

(vorbereitet gewogen)

150 g Zucker, Fruchtzucker oder Sockt®

1 Bstck Gelix Super 3:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps: Wenn Sie keine Kerne in Ihrer Konfitüre mögen, passieren Sie die Brombeeren vor dem Kochen durch ein Sieb. Statt mit Zucker, Fruchtzucker oder Sockt können Sie die Konfitüre mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten. Dazu die vorbereiteten Früchte in einem Kochtopf geben, mit Gelix Super und der angegebenen Flüssigsüße vermischen und wie im Rezept angegeben fortfahren.

Varianten: Brombeer-Bienen-Konfitüre mit Thymian.

Um der Konfitüre eine noch intensivere Note zu verleihen, können Sie nach 2 Minuten Kochzeit 1 Esslöffel getrockneten Thymian hinzufügen und 1 Minute mitkochen lassen. Die Halbbarkeit der Konfitüre wird jedoch durch die Zugabe von Thymian verkürzt (Halbbarkeit 3–4 Monate).

* Diabetiker sollten Zuckeraustauschstoffe verwenden.



Brombeeren in Weinbrand I

Halbkeil – mit Alkohol
etwa 3 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 12 g, F: 10 g, KH: 483 g, kJ: 8664, kcal: 2580

1 kg Brombeeren
250 ml (¼ l) Wasser
375 g Zucker
200 ml (¼ l) Weinbrand

Zubereitungszeit: 60 Minuten,
ohne Darstellen- und Abkühlzeit
Halbbarkeit: licht und dunkel gestellt etwa 8 Monate

1. Brombeeren waschen, abspülen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

2. Das Wasser mit Zucker zum Kochen bringen und abschäumen. Zuckerwasser über die Brombeeren gießen. Die Brombeeren zugedeckt etwa 24 Stunden durchziehen lassen.

3. Die Brombeeren in ein Sieb geben, dabei die Flüssigkeit auffangen. Brombeerenflüssigkeit in einen breiten Topf geben, zum Kochen bringen und so lange kochen lassen, bis die Brombeerenflüssigkeit um etwa ¼ einge-kocht ist, abkühlen lassen.

4. Brombeeren wieder in die Schüssel geben, mit der Brombeerenflüssigkeit übergießen und nochmals zugedeckt etwa 24 Stunden durchziehen lassen.

5. Brombeeren wieder in ein Sieb geben, dabei die Flüssigkeit auffangen und 250 ml (¼ l) abkochen. Brombeerenflüssigkeit mit Weinbrand vermischen.

6. Brombeeren in vorbereitete Gläser geben und mit der Weinbrandflüssigkeit übergießen.

7. Die Gläser mit Teint-off-Deckeln® verschließen. Brombeeren einige Wochen durchziehen lassen.

Tipp: Nach Darleben das Zuckerwasser mit einer Kaffeefilter aufkochen und die Brombeeren mit der Schote durchziehen lassen.



Brombeerkonfitüre I Klassisch

etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 12 g, F: 18 g, KH: 1172 g, kJ: 20668, kcal: 4941

1 kg Brombeeren
(vorbereitet gewogen)
7 Beutel/ 600g Classic 1:1 (28 g)
1138 g Zucker

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: licht und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Die Brombeeren waschen, abspülen, vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen und 1 kg abwiegen. Die Brombeeren zerdrücken, am besten mit einem Stampfer oder Schneidstab zerhacken.

2. Brombeerenmasse in einem großen Kochtopf geben. Gelbe Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Brombeerenmasse gut vermischen.

3. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständiger Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständiger Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochtopf ebenfalls abkühlen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teint-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Nach Darleben 3 Esslöffel Gin unter die fertige Konfitüre rühren.



Brombeerlikör | Raffiniert – mit Alkohol etwa 700 ml

Insgesamt:

E: 1 g, F: 1 g, K: 151 g, kJ: 5050, kcal: 1206

60 ml Wasser

150 g Zucker

250 g Brombeeren

250 ml (75%) Wodka (40% Vol. - 40)

1 Zimtstange

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

Durchlaufzeit: 6-8 Wochen

Halbbarkeit: 4-6 Monate

1. Wasser mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen. Die Zuckerkönig erkalten lassen.

2. Brombeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und eventuell entstielen. Die Brombeeren in ein vorbereitetes, verschließbares Glas (2,7 l Inhalt) füllen.

3. Zuckerkönig und Wodka zu den Brombeeren ins Glas geben. Die Zimtstange hinzufügen und umrühren. Das Glas mit einem Deckel fest verschließen und den Likör kalt gestellt 6-8 Wochen durchziehen lassen.

4. Nach der Durchlaufzeit den Likör in eine grüßlich getönte, gespülte Flasche abfüllen und die Flasche gut verschließen.



Brombeer-Limetten-Gelee | Fruchtig 4-6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 0 g, K: 445 g, kJ: 8158, kcal: 1940

650 ml Brombeerensaft

(von etwa 1.100 g Brombeeren)

3 Bio-Limetten

(unbehandelt, ungewaschen)

400 g Zucker

1 Beutel Gelatine Extra 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten,

ohne Entsaftungszeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt, etwa 1 Jahr

1. Brombeeren verlesen, entstielen, abspülen und abtropfen lassen. Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. 1 Limette dünn schälen. Limettenschale zu den Brombeeren geben.

2. Brombeeren im Schneidkessel oder Dampfent-safter erkalten (Gebrauchsanleitung des Entsafters beachten), 650 ml Saft abmessen.

3. Von den restlichen Limetten die Schale mit einem Zestenschaber in Streifen abziehen. Alle Limetten auspressen, 100 ml Saft abmessen und mit dem Brom-beersaft in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelatine Extra mischen, mit dem Fruchtsaft vermischen.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständiges Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochgut eventuell abkühlen, Limettenstreifen unterheben und sofort handell in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

6. Gläser während des Erkaltes gelegentlich um-drehen, damit sich die Limettenschalen gleichmäßig verteilen.

Tipp: Sie können die Limetten auch dünn schälen und die Schalen in feine Streifen schneiden. Das Gelee eignet sich gut als Füllung für Caljones und Pfannkuchen.





Brombeer-Rotwein-Konfitüre | Konfit

Mil Maiboi
etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 7 g, F: 5 g, R: 320 g, KJ: 18078, kcal: 4057

500 g Brombeeren
(vorbereitet gewogen)
400 ml trockener Rotwein
1 Flasche Geflüe Classic 1:1 (20 g)
800 g Zucker

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Brombeeren waschen, eventuell abspülen, trocken tupfen und 500 g abwiegen.

2. Brombeeren und Rotwein in einen großen Kochtopf geben. Geflüe Classic zuzett mit 2 Esslöffeln des Za-

ckers mischen, dann mit der Fruchtmasse verühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen.

3. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort rasch in vorbereitete Gläser füllen.

5. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und anschließend etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Seltten Sie die Kerne bei Beerenmahl als absonst empfinden, passieren Sie 800 g Brombeeren durch ein feines Sieb und wiegen danach 500 g Brombeerenmasse ab.

Brombeersaft, eingekocht | Konfit

4-5 Flaschen je 500 ml (Vf 1)

Insgesamt:
E: 38 g, F: 30 g, R: 1800 g, KJ: 35310, kcal: 8446

3 kg Brombeeren
7 bis 1 Liter
1 bis 2 kg Zucker (je nach Saftausbeute)
1 Pck. Einmach-Hilfe

Außerdem:
1 Küchentuch (Mülltüch)

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlen
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert bis 6 Monate

1. Brombeeren waschen, waschen, gut abtupfen lassen, eventuell entkernen.

2. Brombeeren in einen großen Kochtopf geben und mit einem Stampfer zerdrücken oder Stampfer grob pürieren. Wasser hinzugeben. Brombeeren zugedeckt bei schwacher Hitze weich, aber nicht mürbe kochen, dabei ab und zu umrühren. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Ein großes Sieb mit einem feuchten Küchentuch (Mülltüch) auslegen und über eine Schüssel hängen. Den Brombeerenfruchtmasse daraufgeben, damit der Saft abfließen kann. Den Fruchtrest nach dem Abfließen mithilfe des Tuches ausdrücken.

4. Den gewonnenen Saft abmessen, in einen großen Kochtopf geben und mit Zucker verühren (auf 1 l Saft 400-450 g Zucker nehmen). Alles einmal aufkochen lassen und abschäumen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, heiß in vorbereitete Flaschen füllen und sofort verschließen.

Tipp: Das Abkochen des Fruchtmasse braucht seine Zeit – um besten machen Sie das über Nacht. Selbstgemachte Säfte lassen sich auch prima in kalten und heiß ausgepölte (Sous-vide- oder Ketchupflaschen (aus Glas) mit Twist-off-Deckeln® heiß einfüllen. Da-

nach verschließen. Angebotene Saftflaschen sind kalt gestellt innerhalb von 4-5 Tagen zu verschließen. Wer nicht viel Saft auf einmal verbraucht, sollte den Saft direkt in kleinere Flaschen (z.B. 200-250 ml) abfüllen. Der Brombeersaft ist nicht süß wegen der Haltbarkeit. Deshalb mischen Sie mit Wasser, Mineralwasser oder Milch zum Trinken mischen. Wer es weniger süß mag, kann den Brombeersaft mit weniger Zucker süßeren. Er muss dann jedoch eingekocht werden, um haltbar gemacht zu werden. Dafür dann 100-150 g Zucker je 1 l Brombeersaft nehmen. Heiß in Flaschen füllen, gleich verschließen und im Dampfbad kochen (mit Wasser) etwa 25 Minuten bei etwa 75 °C einkochen. Größere Mengen an Brombeeren lassen sich schnell im Dampfbad kochen.



California Relish | Zum Verschenken
etwas 4 Gläser je 250 ml

Ingredient:

E: 11 g, F: 3 g, Ks: 276 g, kJ: 5187, kcal: 1209

- 300 g Auberginen
(vorbeereitet gewogen)
- 300 g rote Paprikaschoten
(vorbeereitet gewogen)

1 kleine

Stange Fenchel (Lustig)

125 ml (½ l) Weinessig

½ l Senfkörner

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver edelsüß

¼ Pak. Extra Gelierzucker 2:1 (250 g)

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbbarkeit: kühl, dunkel und trocken gelagert
etwas 6 Monate



1. Auberginen waschen, abtropfen und die Stängelansätze entfernen. Auberginen in sehr kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, entsaften und die weissen Scheidenwände entfernen. Scheidenhälften waschen, abtropfen lassen und ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden. Fenchel putzen, die Stange längs halbieren, gründlich waschen, abtropfen lassen und sehr klein würfeln.

2. Vorbeereite Gemüsewürfel in einem Topf geben. Essig, Senfkörner, Salz, Pfeffer, Paprika und Extra Gelierzucker hinzuliegen. Die Zutaten unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.

3. Die Gemüsemasse in dem Topf so lange köcheln oder verstampfen, bis die Hälfte der Masse übrig ist. Nachher gut durchrühren und aufkochen lassen.

4. Relish sofort sterilisiert in vorbereitete Gläser füllen, sofort mit Feig-af-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.



**Camembert mit Backpflaumen
in Cognac** | Für Gäste – mit Alkohol

1 Scheibchenglas etwa 500 ml (½ l)

Ingredient:

E: 52 g, F: 60 g, Ks: 51 g, kJ: 5175, kcal: 1475

- 1 Camembert (etwa 200 g)
- 8 Backpflaumen
- 1 Stückchen kandierter Ingwer
- 8 Walnusskernhälften
- 4 Pfefferkörner
- 15 Pfefferkörner
- 200 ml Cognac

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Reifezeit: mindestens 3 Tage

Halbbarkeit: kühl gelagert etwa 1 Woche

1. Camembert in ein vorbereitetes, gut verschließbares Glas geben.

2. Die Backpflaumen halbieren, entkernen und zum Camembert in das Glas geben.

3. Ingwer, Walnusskernhälften, Pfefferkörner und Pfefferkörner hinzuliegen.

4. Cognac hinzugießen, sodass der Camembert mit den Früchten und Gewürzen bedeckt ist.

5. Das Glas verschließen, Camembert mindestens 2 Tage durchziehen lassen.

Tipp: Camembert mit Baguette als Vorspeise reichen. Rindfleisch Ingwer gibt ein festes abgepackt in Suppendecken zu kochen.



Champignons, mariniert |

Raffiniert – mit Alkohol

etwa 4 Gläser je 500 ml (V-V)

Insgesamt:

E: 5 g, F: 21 g, Kh: 6 g, kj: 1082, kcal: 260

2 kg kleine Champignons

Für die Marinade:

1–2 Chilischoten

6–8 Knoblauchzehen

3 Zweige Rosmarin

250 ml (V-V) Weißweineisig

250 ml (V-V) Weißwein

250 ml (V-V) Speiseöl

2 EL grobes Pfefferkörner

2 gest. TL Salz

Zubereitungszeit: 60 Minuten,

ohne Marinieren und Abkühlen

Durchlaufzeit: einige Tage

Halbfabrikat: gekühlt etwa 2 Wochen

1. Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben, eventuell abspülen und trocken tupfen.

2. Für die Marinade Chilischoten putzen, abspülen und trocken tupfen. Knoblauch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin abspülen und trocken tupfen.

3. Essig, Wein und Speiseöl in einen Topf geben, Chilischoten, Knoblauchschotten, Rosmarin, Pfefferkörner und Salz hinzugeben. Die Zutaten kurz aufkochen lassen, Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Champignons in der Marinade etwa 10 Minuten ziehen und abkühlen lassen.

5. Die Champignons mit der Marinade in vorbereitete Gläser füllen. Dann die Gläser mit fest-off-Bockschiff® verschließen. Champignons kalt gestellt einige Tage durchziehen lassen.

Tipp: Marinierte Champignons zu Gulaschspezialitäten reichen oder auf ein Buffet stellen.

Chili con carne, eingekocht |

Dauert länger

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 433 g, F: 206 g, Kh: 308 g, kj: 23164, kcal: 5525

750 g getrocknete, braune

und rote Bohnen

1 kg Rindfleisch

50 ml Speiseöl

1 rote Paprikaschote

4 Zwiebeln

5 Tomaten

4 EL Tomatenmark

2 ½ l Fleischbrühe

1 ½ geh. TL Chilipulver

2 EL Paprikapulver edelsüß

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 EL gekochtes Basilikum

1 abgetropfte, zerhackte

Anchusaarbeite

Zubereitungszeit: 50 Minuten,

ohne Einweich- und Abkühlzeit

Halbfabrikat: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Am Vortag Bohnen über Nacht (etwa 12 Stunden) in reichlich kaltem Wasser einweichen.

2. Am nächsten Tag das Rindfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

3. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, Rindfleischwürfel darin von allen Seiten gut anbraten und herausnehmen. Eingeweichte Bohnen gut abtropfen lassen.

4. Rindfleischwürfel und Bohnen gleichmäßig in vorbereitete Einkochgläser füllen.

5. Paprikaschote halbieren, entkernen, entfernen und die weißen Scheibenränder entfernen. Die Scheibenränder waschen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln abreiben und ebenfalls klein würfeln. Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen

und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten entkernen, halbieren, entfernen und die Stängelspitzen kreuzweise schneiden. Tomatenhälften grob würfeln.

6. Paprika- und Zwiebelwürfel in dem vorbereiteten Bratfett unter gelegentlichem Rühren dünsten. Tomatenmark und Tomatenwürfel hinzugeben und mitdünsten lassen. Fleischwürfel hinzugeben und zum Kochen bringen. Mit Chili, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Basilikum und Knoblauch unterrühren, nochmals kräftig mit dem Gewürzen abschmecken. Die Schnittmenge etwas abkühlen lassen.

7. Gemüsesäfte über die Rindfleischwürfel und Bohnen gießen, sodass alles reichlich mit der Sauce bedeckt ist.

8. Jeweils Garmiting und Deckel raus auf dem geschulerten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Aufgussrost in den Einkochtopf stellen, so viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

9. Den Topf verschließen. Chili con carne etwa 70 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.



Cornichons | **Salzete** 4–5 Gläser (je 750 ml (⅔ l))

Ingensamt:

E: 70 g, F: 4 g, K: 224 g, kJ: 4681, kcal: 1102

2 kg sehr kleine Gurken
Salzwasser
(auf 1 l Wasser 75 g Salz)

Für die Essig-Zucker-Lösung:

600 ml Wasser
120 g Zucker
1 ½ EL Salz
600 ml Apfelsider (5–6 % Säure)

300 g Silberzwiebeln
1 Stück Meerrettich
einige Schildchen
(ersatzweise Dillzweig)
2 EL grüne Pfefferkörner
1 ½–2 EL Garkongewürz

Außerdem:

1 Schnellkochtopf mit Einsteck
1 Küchenhandschuh

Zubereitungszeit: 70 Minuten,
ohne Einlag- und Abkühlzeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert bis 12 Monate

1. Am Freitag Gurken gründlich waschen, abtropfen lassen, in eine große Schüssel geben und mit Salz-

wasser bedecken. Gurken 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen.

2. Am nächsten Tag für die Essig-Zucker-Lösung das Wasser mit Zucker und Salz in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kurz einmal aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und kühlerrig hinzugeben. (Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit Gurken sorgfältig waschen, abspülen und abtropfen lassen.

4. Die Silberzwiebeln abziehen, kleinrücken putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Dill abspülen und abtropfen lassen.

5. Gurken abwechselnd mit Zwiebeln, Meerrettich, pfeffer, Dill, Pfefferkörnern und Garkongewürz in vorbereitete Gläser schichten.

6. Essig-Zucker-Lösung über die Gurken gießen, so dass sie reichlich damit bedeckt sind. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln verschließen.

7. Einen Schnellkochtopf (mit Einsteck bis zum Einsteck mit Wasser füllen. Ein Küchenhandschuh auf den Einsteck legen und jeweils nur so viele Gläser nebeneinander in den Schnellkochtopf stellen, dass sie sich nicht berühren.

8. Den Schnellkochtopf schließen, auf die Herdplatte stellen und bei grüner Stufe ansetzen. Sobald etwas Dampf am Grill austritt (etwa 1 Minute lang) den Automopleger auf „2a“ stellen (Einkaufsanleitung beachten). Wenn der erste Pfing am Ventil erscheint, die Hitze auf mittlere bis kleine Stufe reduzieren. Ab dann beginnt die Einkochzeit (10 Minuten) für die Cornichons.

9. Nach Ablauf der Einkochzeit den Topf von der Kochstelle nehmen. Solange warten, bis der Dampfdruck nachgelassen hat und das Ventil des Schnellkochtops nicht mehr schließt ist. Ab dann etwa weitere 30 Minuten warten, bis sich der Schnellkochtopf weiter abgekühlt hat und man ihn ohne Probleme öffnen kann. Danach die Gläser herausnehmen.



Curry sauce | **Salzete** etwa 750 ml (⅔ l)

Ingensamt:

E: 11 g, F: 2 g, K: 146 g, kJ: 2777, kcal: 664

300 ml Wasser
½ EL Currypulver (indisch)
1–2 EL Zucker
½ TL Paprikapulver rotgeräuchert
½ TL Sambal Oelek
600 ml (⅔ l) Fermentiertbier

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Haltbarkeit: gekühlt 3–4 Monate

1. Wasser in einem Topf geben. Currypulver, Zucker, Paprikapulver und Sambal Oelek hinzugeben und zum Kochen bringen.

2. Topf von der Kochstelle nehmen. Restpung einrühren und unter ständigen Rühren bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen.

3. Die Currysauce kann sofort verwendet werden.

4. Über die Sauce in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen und fest verschließen.

Tipp: Die Currysauce passt gut zur klassischen Currykartoffel.





Dicke Bohnen, eingekocht |

Klassisch – dauert länger

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 170 g, F: 55 g, KH: 1070 g, kJ: 40626, kcal: 9750

18 kg Bohnen mit Behälter

Salzwasser

(auf 1 l Wasser 10 g Salz)

8 Stängel Bohnerkraut

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 2 Monate

ken und abtropfen lassen. Bohnerkraut abspülen und trocken tupfen.

3. Bohnen mit dem Bohnerkraut in die vorbereiteten Einkochgläser füllen und mit dem aufgetragenen Kochwasser übergießen, sodass die Bohnen reichlich mit der Flüssigkeit bedeckt sind.

4. Jeweils Gummiring und Deckel fest auf den geschuberten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen, so viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu $\frac{1}{4}$ im Wasser stehen.

5. Den Topf verschließen. Die Bohnen etwa 50 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

Tipp: Reicht der Kochsud nicht aus, zusätzlich noch etwas Salzwasser zu den Bohnen hinzugeben. Der Kochsudanteil der Bohnen liegt bei etwa 55 Prozent, d. h. sie erhalten bei 10 kg Bohnen mit Schoten gut 4 kg Bohnerkraut.

Dattelschutney | karamell – mit Alkohol

2–3 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 11 g, F: 58 g, KH: 106 g, kJ: 4454, kcal: 1066

150 g frische Datteln

50 g Ingwer

(nicht zu starkem Karamell kochen, diese sind halbfest haltig)

4 EL Feigensäfte

1 EL Sambal Oelek

2 EL geröstete, gehackte

Mandeln

125 g Schlagobers

etwa 1 EL Sherry

1. Die Haut der Datteln abziehen. Datteln längs halbieben und jeweils den Stein herausheben. Dattelhälften in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen, abspülen, trocken tupfen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Dattel- und Ingwerwürfel in eine Schüssel geben. Likör, Sambal Oelek und Mandeln hinzugeben. Die Zutaten gut vermengen.

3. Sahne cremig (halbsteif) schlagen und unter die Dattel-Ingwer-Masse heben. Mit Sherry abschmecken.

4. Dattelschutney in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöff-Deckeln® verschließen.

Tipp: Dattelschutney passt gut zu kaltem Geflügel-Borsch und zu kaltem Braten. Statt frische Datteln können Sie auch getrocknete Datteln verwenden.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Halbbarkeit: gekühlt etwa 2 Tage



Dreifrugtgelee I Rezept

etwa 4 Gläser (je 200 ml)

Ingredienien:

E: 9 g, F: 4 g, R: 487 g, kJ: 8643, kcal: 2110

- 400 ml Johannisbiersaft
(von etwa 600 g rohen
Johannisbeeren)
- 300 ml Brombeersaft
(von etwa 450 g Brombeeren)
- 200 ml Sauerkirschsaff
(von etwa 350 g entsteinten
Sauerkirschen)
- 1 Pck. Zitronensäure (5 g)
350 g Zucker, Fruchtzucker oder Sorbit*
(jeweils 25 ml Flüssigkeit)
- 1 Beutel* Gefüllte Saper 3:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten,

ohne Entsaftungs- und Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Zum Vorbehalten Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Beeren mithilfe eines Schneefacktopfes oder Dampfentzuckers entzuckern (bitte die Ge-

latscheneileitung des Gefrierherstellers beachten). Saft abkühlen lassen und 400 ml abmessen. Brombeeren entzuckern, waschen, abtropfen lassen. (Daraus wie zuvor beschreiben Saft gewinnen, ihn abkühlen lassen und 300 ml abmessen. Kirschen waschen, entzuckern, abtropfen. Daraus ebenso Saft gewinnen, ihn abkühlen lassen und 200 ml abmessen.

2. Die Fruchtsäfte und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. Süßungsmittel mit Gefüllte Saper mischen, dann mit dem Fruchtsaft verühren (oder Säfte und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben, mit abgemessener Flüssigkeit und Gefüllte Saper gut verühren).

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abdampfen und sofort vollständig in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

*Diabetiker sollten Zuckeraustauschstoffe verwenden.

Dreifrugt-Schichtkonfitüre (Pflaumen, Apfel, Birnen) I mit Alkohol

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingredienien:

E: 6 g, F: 3 g, R: 622 g, kJ: 11802, kcal: 2815

- 250 g Apfel (rohbeimaltet gewogen)
- 250 g Birnen (rohbeimaltet gewogen)
- 500 g Pflaumen (Zwetschen,
vorbereitet gewogen)

Für die Apfel-Birnen-Konfitüre:

- 38 g Weizenmehl
- 1/2 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (250 g)
- 2 EL Rum

Für die Pflaumen-Konfitüre:

- 1 Sternanis
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1/2 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (250 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Durchkühlen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Apfel und Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Apfel- und Birnenanteil klein schneiden, je 250 g Fruchtfleisch abwiegen. Pflaumen (Zwetschen) waschen, abkühlen, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 500 g Fruchtfleisch abwiegen.

2. Für die Apfel-Birnen-Konfitüre Apfel- und Birnenstücke mit dem Weizenmehl in einen kleinen Kochtopf (etwa 2 l Inhalt) geben, mit Extra Gelierzucker (250 g) gut verühren, etwa 30 Minuten stehen lassen.

3. Für die Pflaumen-Konfitüre Pflaumen (Zwetschen) mit Sternanis, Nelken und Zimt in einen weiteren Kochtopf (etwa 2 l Inhalt) geben, ebenfalls mit Extra Gelierzucker (250 g) gut verühren und 30 Minuten stehen lassen.

4. Zunächst die Apfel-Birnen-Fruchtmasse bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, Topf von der Kochstelle nehmen, Rum unterrühren.



5. Kochgut eventuell abdampfen. Etwa 1/4 (2–3 Esslöffel je Glas) von der Apfel-Birnen-Konfitüre mit einem Esslöffel oder einer kleinen Kelle vorsichtig in den vorbereiteten Gläsern verteilen, etwas fest werden lassen.

6. Die Pflaumen-Fruchtmasse auf die gleiche Weise (wie unter Punkt 4 beschrieben) zubereiten. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Sternanis entfernen.

7. Kochgut eventuell abdampfen. Etwa 1/4 (2–3 Esslöffel je Glas) von der Pflaumen-Konfitüre mit einem Esslöffel oder einer kleinen Kelle auf die Apfel-Birnen-Konfitüre geben und wieder etwas fest werden lassen (etwa 10 Minuten).

8. Die Hälfte der restlichen Apfel-Birnen-Konfitüre dazugeben und 1/4 von der Pflaumen-Konfitüre darauf verteilen. Restliche Apfel-Birnen-Konfitüre dazugeben und mit der restlichen Pflaumen-Konfitüre die Gläser randvoll füllen.

9. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps: Schichtkonfitüren sind nur 3–4 Monate kühl gelagert haltbar.





Duftendes Apfelgelee | **Kraftvoll** etwa 4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 2 g, F: 3 g, KH: 585 g, kJ: 10223, kcal: 2406

900 ml klarer Apfelsaft
(von etwa 1,8 kg Äpfeln)
2–3 EL Thymian
(frisch gehackt oder getrocknet)
1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (600 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten,
ohne Entsaftungs- und Abkühlzeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Äpfel waschen, abtropfen lassen, vierteln und mithilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentkalters Saft gewinnen (bitte Gebrauchsanleitung des Gerätesellers beachten). Den Saft eventuell filtern, abkühlen lassen und 900 ml Saft abmessen.

2. 250 ml (¼ l) von dem Apfelsaft in einem Topf aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Thymian hinzugeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Saft durch ein feines Sieb

gießen und mit dem restlichen Apfelsaft auf 900 ml auffüllen.

3. Den Apfelsaft mit dem Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und dann unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Teal-Off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Einfacher geht es, wenn Sie 900 ml gekauften Apfelsaft verwenden. Statt Thymian schmeckt auch Zitronenthymian. Er hat einen leicht zitronenartigen Geschmack. Sie können das Gelee statt mit Extra Gelierzucker auch mit Gelbo Super 3:1 und 360 g Zucker zubereiten. Bitte beachten Sie die Packungsanleitung.

Anwendung: Verwenden Sie statt des Thymians 4 Aufgussbeutel Fencheltee oder 4 Aufgussbeutel Earl Grey-Tee und lassen Sie den Tee ebenfalls in 250 ml (¼ l) kochtem Apfelsaft ziehen.

Dunkelrote Erdbeer-Konfitüre | **Kraftvoll**

Haltbarkeit:

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 4 g, KH: 576 g, kJ: 10214, kcal: 2440

900 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
100 ml schwarzer Johannisbeerenektar
(Runderlese)

1 Pck. Dr. Oetker Florease Natürliches
Orange- und Zitrus-Aroma

500 g Zucker
1 Beutel Gelbo Extra 3:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, klein schneiden und 900 g abmessen.

2. Erdbeerstücke, Johannisbeerenektar und Orangenzitrus-Aroma in einem großen Kochtopf geben. Den Zucker mit 500 g Extra mischen und mit der Fruchtmasse vermischen.

3. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

5. Gläser mit Teal-Off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und anschließend etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Schwarzer Johannisbeerenektar gibt in kaltem Morgen jeder Erdbeerkonfitüre für lange Zeit eine besonders schöne Farbe.



Eingekochte Ente im Orangensaft | herbivore

etwa 2 Einkochgläser je 1 l

Ingensamt:

E: 252 g, F: 122 g, KH: 13 g, BJ: 91 kJ, kcal: 2180

- 1 große, höckerförmige Ente
(etwa 2 kg)
- Salz, heißes Wasser
- Saft von
2 Orangen
- etwas geschälter Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 6 Monate

1. Den Backofen vorheizen.

Oben-Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 200 °C

2. Die Ente innen und außen unter fließendem kalten Wasser abspülen und trocken tupfen. Eventuell Fett aus der Bauchhöhle entfernen. Die Ente innen und außen mit Salz einreiben und mit dem Rücken nach unten in eine Fettguchale legen.

3. Die Fettguchale in den vorgeheizten Backofen (untere Einkochkiste) schieben und die Ente etwa 1 ½ Stunden garen.

4. Die Ente während der Garzeit mehrmals unterhalb der Flügel und Keulen mit einer Gabel einstechen, damit das Fett besser austreten kann. Nach etwa 30 Minuten Garzeit das angesammelte Fett abschöpfen. Sobald der Bratenatz bräunt, etwa heißes Wasser hinzugeben. Die Ente ab und zu mit dem Bratenatz bestreuen. Verdampfte Flüssigkeit nach und nach auch heißes Wasser ersetzen.

5. Die Ente kurz vor Ende der Garzeit mit Orangensaft übergießen und fertig garen.

6. Die Ente aus der Fettguchale nehmen, kurz abkühlen lassen und passend für die Gläser in Portionstücke schneiden. Entenskin heiß in die vorbereiteten Einkochgläser geben.



7. Den Bratenatz kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Ententeile gießen, sodass sie mit dem Bratenatz gut bedeckt sind.

8. Jeweils Gumming und Deckel nass auf den geschliffenen Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Aufguss in den Einkochtopf stellen, so viel heißes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

9. Den Topf verschließen. Die Ententeile etwa 1 Stunde bei etwa 100 °C einkochen.

Eingekochter Kürbis, pikant |

herbivore

etwa 2 Dreiecksgläser je 1 l

Ingensamt:

E: 21 g, F: 3 g, KH: 665 g, BJ: 11830, kcal: 3040

- 2 kg Kürbis, z. B. Hokkaido- oder Muskatkürbis

Zum Marinieren:

(auf je 1 kg Kürbis
berechnet geringfügig)

105 ml (¼ l) Weißweinessig
105 ml (¼ l) Wasser

Für die Essig-Zucker-Lösung:

etwa 175 ml Weißweinessig
etwa 175 ml Wasser
600 g Zucker
Saft und Schale von
½ Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewaschen)
1 kleines
Stück geschälter Ingwer

Zubereitungszeit: 50 Minuten,

ohne Marinier- und Rührzeit

Halbbarkeit: 6–8 Monate

1. Zum Vorbereiten Kürbis schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Kürbisfleisch in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

2. Zum Marinieren Essig und Wasser vermischen, auf den Kürbiswürfel vermischen, zugedeckt über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.

3. Kürbiswürfel mit einem Schaumlöffel aus der Marinade nehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

4. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig, Wasser, Zucker, Zitronensaft, -schale und Ingwer in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kürbiswürfel darin portionsweise 8–10 Minuten glasig kochen (nicht zu weich werden lassen).

5. Die Kürbiswürfel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in vorbereitete Dreiecksgläser füllen. Die Essig-Zucker-Lösung abkühlen lassen. Die Gläser mit der Essig-Zucker-Lösung auffüllen.

6. Jeweils Gumming und Deckel nass auf den geschliffenen Glasrand legen, Gläser verschließen. Gläser auf einen Aufguss in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

7. Den Topf verschließen. Die Kürbiswürfel etwa 30 Minuten bei etwa 75 °C einkochen.

Tipp: Kürbis zu gebratenem Fleisch oder Salate mit Bratensauce reichen.





Eingelegte Paprika mit Schafkäse I Kartoffeln

etwa 4 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 71 g, F: 301 g, R: 17 g, KJ: 14212, kcal: 3333

je 3 rote, gelbe und grüne
Paprikaschoten

300 g Schafkäse, in Würfel

6 Schalotten

6 Knoblauchzehen

3 kleine, rote Chilischoten

Saft von

3 Zitronen

½ EL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwa 250 ml

(½ g Öl) Wasser

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Bereitstellungszeit: etwa 5 Tage

Reifezeit: gekühlt etwa 10 Tage

1. Den Backofen vorheizen.

Ofen-/Unterhitze: etwa 220 °C

Reifezeit: etwa 200 °C

2. Paprikaschoten vierteln, entstielen, entkernen und die weißen Scheibenreste entfernen. Schotenviertel waschen, abtropfen lassen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech (geleitet) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Paprikaschoten 10–15 Minuten backen. Die Paprikaschoten so lange backen, bis die Haut dunkel wird und Blasen zeigt.

3. Das Backblech aus dem Backofen nehmen. Die Paprikaschoten mit einem feuchten Tuch bedecken und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen.

4. Schafkäse in Würfel schneiden, Schalotten und Knoblauch abziehen, in grobe Stücke schneiden. Die Chilischoten waschen und abtropfen lassen.

5. Paprikaschoten, Schafkäsewürfel, Schalotten- und Knoblauchstücke in vorbereitete Gläser füllen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Gläser randvoll mit dem Ölöl auffüllen und mit je einem Teelöffel Deckel* verschließen. Eingelegte Paprika gut gekühlt etwa 5 Tage durchziehen lassen.

6. Eingelegte Paprika mit Schafkäse bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Eingelegte Paprikaschoten I

Mit Alkohol

etwa 2 Einkanngläser je 500 ml (½ l)

Ingensamt:

E: 10 g, F: 4 g, KJ: 101 g, KJ: 3361, kcal: 896

je 250 g rote, grüne und gelbe
Paprikaschoten

½ kleine Zitrone

2 Knoblauchzehen, ungeschält

3 Knoblauchzehen

2 EL frische Majoranblätter

Für die Essig-Zucker-Lösung

175 ml trückerer Weißwein

175 ml Weinessenz

175 ml Wasser

125 g Zucker

1 ½ EL Salz

1 EL Senfkörner

5 Pfefferkörner

5 weiße Pfefferkörner

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Die Paprikaschoten halbierten, entstielen, entkernen und die weißen Scheibenreste entfernen. Die Schotenviertel waschen, abtropfen lassen und dann in grobe Stücke schneiden. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Majoranblätter abspülen und trocken tupfen.

2. Paprikastücke mit Knoblauch-, Zitronenscheiben und Majoranblättern randvoll in vorbereitete Einkanngläser schichten.

3. Wein, Essig, Wasser, Zucker, Salz, Senf-, Pfeffer-, und Pfefferkörner in einem Topf zum Kochen bringen. Den Sud etwa 5 Minuten kochen lassen. Den heißen Sud über die Paprikastücke gießen.

4. Jeweils Gumming und Deckel randvoll auf dem gesäuberten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Aufhängemast in den Einkanngläser stellen. So viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

5. Den Topf verschließen. Die Paprikaschoten etwa 30 Minuten bei etwa 75 °C einkochen. Die Gläser herausnehmen, erkalten lassen und kühl aufbewahren.





Eingelegte Tomaten | Gut vorbereiten etwa 3 Gläser je 750 ml (F+U)

Insgesamt:
E: 17 g, F: 6 g, KH: 52 g, KJ: 1795, kcal: 425

- 1 kg reife Cocktailtomaten
- 4 Schalotten oder kleine, weiße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen

Für die Essiglösung:

- 1 Liter Essig
- 500 ml (½ l) Weißweinessig
- 125 ml (¼ l) Wasser
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- 10 g weiße und schwarze Pfefferkörner
- 10 g Senfkörner
- 1 Pck. Eismisch-Pulver

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Durchlaufzeit: mindestens 3 Tage
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 2–3 Monate

1. Die Tomaten waschen, abtrocknen und vorsichtig die Stängelansätze heraus schneiden. Jede Tomate 2–3 mal mit einem Holzspießchen einstechen.
2. Schalotten und Zwiebeln und Knoblauch abziehen und mit den Tomaten in vorbereitete Gläser füllen.
3. Für die Essiglösung den Essig abdampfen und trocken tupfen. Essig, Wasser, Salz, Zucker, Wacholderbeeren, Gewürznelke, Pfefferkörner, Senfkörner und Dill in einem Topf zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle ziehen, Eismisch-Pulver unterrühren.
4. Die Tomaten mit der Essiglösung übergießen, so dass sie gut bedeckt sind. Die Gläser sofort mit Fest-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen. Die Tomaten mindestens 3 Tage durchziehen lassen.

Eingelegtes Gemüse nach Szechuan Art | Gut vorbereiten etwa 3 Gläser je 1 l

Insgesamt:
E: 8 g, F: 12 g, KH: 52 g, KJ: 1237, kcal: 203

- 2 kg Gemüse, z. B. kleine Zwiebeln, Chilisohli, Gurken, Möhren, rote Paprikaschoten, Staudensellerie
- 1 l Wasser
- 3 EL Salz
- 80 g brauner Zucker (Rohrzucker)
- 500 ml (½ l) Reisessig
- 7 getrocknete Chilisohlen
- 3 EL Szechuan Pfefferkörner
- 3 Sternanis
- 50 g geschälter, getrockneter Ingwer

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Durchlaufzeit: etwa 2 Tage
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 4–6 Monate

1. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Chilisohli putzen, kühl hertun und den Strunk heraus schneiden. Chilisohli waschen, gut abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Gurken waschen, trocken tupfen, eventuell schälen und dann in dicke Scheiben schneiden.
2. Möhren putzen, schälen, abspülen, gut abtropfen lassen und die Länge nach in dünne Scheiben hobeln. Paprikaschoten halbieren, entkernen, entsaften und die weißen Scheibenränder entfernen. Staudensellerie waschen, trocken tupfen und in Stielen schneiden. Sellerie putzen und die harten Außenseiten abziehen, Sellerie waschen, gut abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden.
3. Das vorbereitete Gemüse aberschneideln in vorbereitete Gläser schichten und fest drücken.
4. Wasser, Salz, Rohrzucker, Reisessig, Chilisohlen, Pfefferkörner, Sternanis und Ingwer in einem Topf unter Rühren gut aufkochen lassen.

5. Die heiße Marinade über das Gemüse gießen. Die Gläser sofort mit Fest-off-Deckeln[®] verschließen.
 6. Das eingelegte Gemüse kann schon nach etwa 2 Tagen gegessen werden.
- Tipp:** Das eingelegte Gemüse als Vorspeise oder Beilage zu einem chinesischen Essen reichen.



Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre mit Mandelkrokant | **Mit Alkohol**

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingredienzien:

E: 14 g, F: 20 g, KH: 582 g, KJ: 10952, kcal: 2619

- 20 g gehackte Mandeln
- etwa 1 EL Puderzucker
- 750 g Erdbeeren
(vorbereitet gewogen)
- 250 g Aprikosen
(vorbereitet gewogen)
- 500 g Zucker
- 1 Beutel Gelatine Extra 2:1 (20 g)

Nach Erhitzen:

50 ml Amaretto (Mandelbitter)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestift 3–4 Monate



1. Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und herausheben. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und 750 g abwiegen. Die Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, klein schneiden und 250 g abwiegen.

2. Mandeln, Erdbeer- und Aprikosenstücke in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelatine Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Nach Belieben Amaretto unterrühren.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Mandeln gut verteilen.



Erdbeer-Chili-Konfitüre | **Mit Alkohol**

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingredienzien:

E: 8 g, F: 4 g, KH: 589 g, KJ: 10956, kcal: 2685

- 900 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
- 2–3 rote Chilischoten
- 180 ml Cachaça (Schweizer Johannisbienenbitter)
- 1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (600 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestift 3–4 Monate

1. Erdbeeren putzen, waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen. Erdbeeren klein schneiden und 900 g abwiegen.

2. Chilischoten halbieren, entsteinen, entkernen und die weißen Schalenränder entfernen. Schalenhälften waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden.

3. Erdbeerstücke, Chilischoten und Cachaça in einem großen Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut vermischen.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Erdbeergelee | Klassisch

etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 6 g, F: 3 g, KH: 1061 g, kJ: 19191, kcal: 4348

etwa 1 kg Erdbeeren
125 ml (½ l) Wasser
1 Beutel Gelatine Classic 1:1 (20 g)
1 kg Zucker
2 EL Zitronensaft

Außerdem:
1 Kilohecten (Müllbeutel)

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Abkühlen
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Erdbeeren putzen, waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Die Erdbeeren in einen Kochtopf geben und mit einem Stomper zerdrücken oder mit einem Stabmixer grob pürieren.

2. Erdbeeren mit dem Wasser zum Kochen bringen. Erdbeerstücke zugeben bei schwacher Hitze weich, aber nicht kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. Ein großes Sieb mit einem feuchten Küchentuch (Müllbeutel) auslegen und über eine Schüssel hängen. Den Erdbeerfruchtsaft daraufgeben und den Saft

ablaufen lassen. Den Fruchtsatz nach dem Erkalten mithilfe des Löffels ausdrücken. Von dem Erdbeersaft 650 ml abmessen (eventuell mit Wasser ergänzen) und in einen großen Kochtopf geben.

4. Gelatine Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Erdbeersaft gut vermischen. Zitronensaft unterrühren.

5. Den Erdbeersaft unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

6. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Tapf von der Kochstelle nehmen.

7. Das Kochgut eventuell abkühlen und sofort ebenfalls in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 3 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: 2 Esslöffel fein geschriebene Meise oder Zitronenmelisse unter das fertige Gelee kühlen. Dadurch verleiht sich jedoch die Halbbarkeit des Erdbeergelees (Halbbarkeit 3–4 Monate). Sie können auch mithilfe eines Schmelkuchtopfes oder Dampfkochtopfes Saft gewinnen (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). Die Erdbeeren am besten über Nacht abkühlen lassen.

Erdbeer-Joghurt-Likör | Mit Alkohol

etwa 2 Flaschen je 700 ml

Insgesamt:
E: 18 g, F: 18 g, KH: 240 g, kJ: 6625, kcal: 2081

250 g Erdbeeren
200 ml Erdbeersirup
500 g Erdbeeryoghurt (2,5 % Fett)
1 Pck. Sir. Dinkel Vanille-Zucker
400 ml Doppelkorn (50 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Halbbarkeit: gekühlt etwa 2 Wochen

1. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, entstielen und vierteln. Erdbeermaterial mit Sirup, Joghurt und Vanille-Zucker in einem Mixer mischen oder mit Handrührgerät mit Pürierstab auf höchster Stufe etwa 1 Minute durchmischen.

2. Doppelkorn hinzugeben und nochmals gut durch mischen oder durchrühren.

3. Likör in 2 vorbereitete Flaschen füllen, mit je einem Flaschenverschluss fest verschließen und anschließend kühl stellen.

Tipp: Likör vor dem Servieren kräftig durchschütteln.



Erdbeer-Kokos-Konfitüre I

Konfitüre – mit Alkohol
etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 13 g, F: 68 g, KH: 575 g, KJ: 13624, kcal: 3015

400 ml Erdbeer- oder Kirschsaff
jeweils etwa 520 g Erdbeeren
und 640 g Kirschen

100 g Kokosraspel
400 g Erdbeeren
(vorbeerenet gewogen)
1 Pck. Zitronensäure (5 g)

Nach Erhitzen:

50 ml weißer Rum
500 g Zucker
1 Beutel Gelita Extra 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten,
ohne Entsaftungs- und Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Erdbeeren oder Kirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, Kirschen entsteinen bzw. Erdbeeren halbieren. Jeweils aus den Fraktionen mithilfe eines

Schneidkochtopfs oder Dampferstifters Saft gewinnen (Gefäße nach dem Auspressen des Saftes waschen, den Saft abkühlen lassen und 400 ml abmessen).

2. Erdbeer- oder Kirschsaff und Kokosraspel in einem Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entsteinen, klein schneiden und 400 g abwiegen.

3. Erdbeerstücke, die gekochte Kokos-Saft-Masse, Zitronensäure (und noch 50 g) in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelita Extra mischen, dann mit der Frucht-Kokos-Masse verühren.

4. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und sofort nachfolgend in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Fest-Off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Für das Rezept kann statt selbst entsteineten auch gekaufter Kirschsaff verwendet werden.



Erdbeerkonfitüre mit Pistazien I

Konfitüre

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 13 g, F: 19 g, KH: 545 g, KJ: 10357, kcal: 2444

850 g Erdbeeren (vorbeerenet gewogen)
30 g Pistazienkerne
10 Pk. Butter-Vanille-Aroma
1 Pck. Extra Gefleckerzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, entsteinen, klein schneiden und 250 g abwiegen. Pistazienkerne grob hacken.

2. Erdbeerstücke und Butter-Vanille-Aroma in einem großen Kochtopf mit Extra Gefleckerzucker gut verühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Pistazienkerne hinzugeben und noch mindestens 1 Minute unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort nachfolgend in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Fest-Off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

5. Anschließend die Gläser während des Abkühlens gelegentlich umdrehen, damit sich die Pistazienkerne gut verteilen.

Tipp: Das Butter-Vanille-Aroma können Sie nach Belieben ersatzlos weglassen. Sie können die Pistazienkerne durch die gleiche Menge gehackte Mandeln ersetzen. Durch die Zugabe von Pistazienkernen oder Mandeln wird die Halbbarkeit verlängert.



Erdbeerlimes | Mit Alkohol

1 Flasche etwa 1 l

Ingensamt:

E: 8 g, F: 3 g, K: 158 g, kJ: 6738, kcal: 1610

700 g Erdbeeren
150 ml Erdbeersirup
40 ml Weinbrand (40 Vol.-%)
20 ml Grand Marnier (40 Vol.-%)
Saft von
2 Limetten
120 ml Weingeist/Ethanol
(hochprozentiger Alkohol aus
der Apotheke, 90 Vol.-%)
1 Pck. De. Steiner Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: gekühlt etwa 2 Wochen

1. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, entkernen und vierteln. Erdbeerviertel mit Saft, Weinbrand, Grand Marnier, Limettensaft, Weingeist und Vanillin-Zucker in einem Mixer geben (eventuell in 2 Portionen) und alles in etwa 2 Minuten zu einer cremigen Masse verarbeiten.

2. Erdbeerlimes in eine vorbereitete Flasche füllen und mit einem Pflasterverschluss fest verschließen. Erdbeerlimes sofort genießen oder im Kühlschrank aufbewahren. Erdbeerlimes vor dem Servieren einmal kräftig durchschütteln.

Tipp: Limes ist ein fruchtiger Likör mit einem geringen Alkoholgehalt.



Essiggurken | Freiwerl

1 großer Steinapfel oder
etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Ingensamt:

E: 23 g, F: 8 g, K: 388 g, kJ: 6276, kcal: 1495

2 ½ kg kleine, feste dunkle
Salzwasserkürbisse
(auf 1 l Wasser 75 g Salz)
400 g Periwinkle
Dillspitzen oder Dillzwiege
3 TL Garkingsedire

Für die Essig-Zucker-Lösung:

200 g Kandiszucker
1 l Wasser
500 ml 70-8 Weineisessig

Zubereitungszeit: 90 Minuten,

ohne Einlig- und Abkühlen

Durchlaufzeit: einige Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Am Vorlag Gurken gründlich waschen, blänsen, abtropfen lassen, mit Salzwasser übergießen und 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen.

2. Am nächsten Tag Zwiebeln abkochen, Dill abkochen und trocken tupfen. Gurken aus dem Salzwasser nehmen, sorgfältig blänsen, abkochen, abtropfen und schlechte Stellen entfernen.

3. Gurken, Zwiebeln, Gemüse und Dill in einem gründlich gereinigten, mit karem Wasser nachgespülten Steinapfel oder in vorbereitete Einkochgläser schichten.

4. Für die Essig-Zucker-Lösung Kandiszucker mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen und abkühlen.

5. Weineisessig unterkühlen und abkühlen lassen. Die Lösung über die Gurken gießen. Gurken so fest wie möglich in den Steinapfel drücken, mit einem Leinwand zudecken, mit Blei und Stein beschweren. Die Gurken an einen kühlen Ort (Keller) 4–6 Wochen zugestellt aufbewahren.

6. Oder jeweils Gummiring und Deckel muss auf den geschabten Glasrand legen, mit Klemmern verschließen. Gläser auf einem Aufstellgerüst in den Einkochtopf stellen, so viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

7. Den Topf verschließen. Die Gurken etwa 30 Minuten bei etwa 85 °C einkochen.

Tipp: Die Gurken müssen vor dem Versetzen einige Wochen durchkochen, sonst kommt der typisch süß-saure Geschmack nicht heraus. Keine Essiggurken haben Hauptzeiten im Spätsommer (Mitte August bis Mitte September), im Sommer das Kürbisdrinks halten sie nur etwa 1–2 Tage, deshalb möglichst gleich weiterverarbeiten. Wichtig: Gurken nie zusammen mit Tomaten oder Obst lagern. Durch deren Äthylenausschüttung reifen sie nach und werden gelb. Große Mengen an Periwinkle kann man am besten schälen, wenn man sie zuvor etwa 10 Sekunden in kochendem Wasser Blanchiert. Anschließend Periwinkle in einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser übergießen. Die Haut lässt sich dann ganz einfach mit den Fingern abstreifen.



Essigpflaumen I Ist vorzubereiten
etwa 3 Liter je 1 l

Insgesamt:
E: 19 g, F: 0 g, K: 1292 g, kJ: 22743, kcal: 5434

3 kg Pflaumen

Für die Essig-Zucker-Lösung:

500 ml (½ l) Weißweinessig (5 % Säure)
250 ml (¼ l) Wasser
1 kg Zucker
1 Stück Zimtstange
4-5 Sternanis
Schale von
1/2 Bio-Zitrone
Aromastoffe, ungewürfelt
1 Pck. Eismach-Hilfe

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Abkühlzeit
Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, trocken wischen, mit einem Holzstäbchen einige Male einstechen.

2. Essig mit Wasser, Zucker, Zimtstange, Nelken und Zitronenschale zum Kochen bringen. Pflaumen darin portionsweise etwa 5 Minuten gar kochen lassen.

3. Pflaumen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser geben.

4. Den Pflaumenessig dick einkochen lassen. Den Saft von der Kochschale nehmen, Eismach-Hilfe unterheizen. Den Saft über die Pflaumen gießen und erkalten lassen. Gläser mit Teel- oder Deckeln[®] verschließen.



Estragonessig I

Preiswert
1 Flasche etwa 500 ml (½ l)

Insgesamt:
E: 2 g, F: 0 g, K: 4 g, kJ: 258, kcal: 65

2 Zweige Estragon
500 ml (½ l) Weißweinessig

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Reifezeit: etwa 2 Wochen
Reifezeit: kühl und dunkel gestellt 2-4 Monate

1. Estragonzweige abspülen und trocken tupfen.

2. Die Estragonzweige mit Essig in eine vorbereitete Flasche geben und gut verschließen. Etwa 2 Wochen an einem dunklen, kühlen Ort (Keller) stehen lassen.



Exotische Essigfrüchte I Mit Alkohol etwa 3 Gläser je 1 l

Insgesamt:

E: 12 g, F: 4 g, R: 295 g, kJ: 5433, kcal: 1297

2 Mango (800–800 g)

2 Papaya (600–600 g)

1 Ananas (500–500 g)

Für die Essig-Zucker-Lösung:

205 ml (½ l) Weißwein

250 ml (½ l) Acker-Wildweizen

5–6 TL Flüssigsüße

1 Zimtstange

Schneide von

1 Bio-Lime

(zerhackt, ungewaschen)

100 g Meinen

1 Pök. Elmsch-Hölz

Zubereitungszeit: 65 Minuten,

ohne Alkohol- und Gärzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Mango und Papaya halbieren, jeweils den Stein herausheben. Mango- und Papayahälften schälen und in Stücke schneiden. Ananas schälen, halbieren und den mittleren Strunk herauschneiden. Ananasstücken ebenfalls in Stücke schneiden.

2. Für die Essig-Zucker-Lösung den Essig mit Wein, Flüssigsüße, Zimtstange und Limettenhälften in einen Topf zum Kochen bringen.

3. Die Mango-, Papaya-, Ananasstücke und Pomeiorenstücke, wieder zum Kochen bringen. Die Früchte etwa 5 Minuten ziehen lassen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Früchte in dem Sud erhitzen und zugedeckt (am besten über Nacht) stehen lassen.

4. Die Früchte mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, gut abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser füllen.

5. Den Sud nochmals zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Elmsch-Hölz unternehmen. Den Sud sofort über die Früchte gießen. Die Gläser sofort mit Teel- oder Deckeln verschließen.

Exotische Frucht-Pickles I Mit Alkohol etwa 3 Einmachgläser je 150 ml

Insgesamt:

E: 4 g, F: 2 g, R: 142 g, kJ: 4318, kcal: 1033

500 g Ananas-Fruchtfleisch

(von 1 großen Ananas)

½ Bio-Zitrone

(zerhackt, ungewaschen)

½ Bio-Lime

(zerhackt, ungewaschen)

je ½ Kardamom- oder Nelk- und

Minzmarke (je nach 500 g)

Für die Weißweinsäure:

500 ml (½ l) Weißwein

50 g Zucker

1 Zimtstange

½ l gemahlener Ingwer

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 1 Woche

Halbbarkeit: kühl, dunkel und trocken gestellt etwa 5 Monate

1. Ananas-Fruchtfleisch in dünne, kleine Stäbchen schneiden. Zitrone und Limette heiß abwischen, abtropfen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2. Meinenhälften entfernen. Aus dem Fruchtfleisch mit einem Kapazitätsmesser kleine Kugeln ausstechen oder das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

3. Die Früchte in die vorbereiteten Einmachgläser geben.

4. Für die Weißweinsäure Wein mit Zucker, Zimtstange und Ingwer in einem Topf zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen.

5. Den heißen Sud über die Früchte gießen.

6. Jeweils Gummiring und Deckel muss auf den geschaberten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Aufhängestiel in den Feinschtopf stellen. So viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

7. Den Topf verschließen. Die Frucht-Pickles etwa 30 Minuten bei etwa 75 °C einkochen. Die Gläser herausnehmen, anschließend abkühlen lassen und kühl aufbewahren.

8. Die Frucht-Pickles gekühlt vor dem Verzehren etwa 1 Woche durchziehen lassen.

Tipp: Frucht-Pickles zu Klappstein oder Fenchel kochen.





Feigen in Portwein I

Vier Gläser – mit Alkohol

1 Glas etwa 1 l ½ l

Ingensatz:

E: 14 g, F: 10 g, W: 433 g, KJ: 11 294, kcal: 2698

500 g frische, reife Feigen

1 große Bio-Orange
(unbehandelt, ungezwischt)

2 Zimtstangen

6 Gewürznelken

4 Wacholderbeeren

250 g brauner Kandiszucker

1 Flasche

(0,7 l) roter Portwein

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Garezeit: etwa 1 Woche

Halbbarkeit: kalt und dunkel gelagert etwa 6 Wochen

1. Feigen waschen, trocken tupfen, halbieren und in ein vorbereitendes, verschließbares Glas geben. Orange heiß abwaschen, die Schale dünn abschälen, dabei die weiße, polige Haut stehen lassen.

2. Orangenschalen mit Zimtstangen, Nelken, Wacholderbeeren und Kandiszucker zu den Feigenhälften in das Glas geben und mit Portwein auffüllen. Das Glas verschließen. Die Feigen kalt gestellt etwa 1 Woche durchziehen lassen.

Tipp: Auf Vanilleeis servieren.

Feigen-Fruchtaufstrich I

Mit Alkohol

etwa 4 Gläser je 200 ml

Ingensatz:

E: 6 g, F: 3 g, KJ: 408 g, kcal: 2168

300 g frische Feigen (etwa 8 Stück,
vorbereitet gewogen)

1 Zitrone

etwa 450 ml Apfelsaft (Mandelsorweg)

200 ml Portwein

300 g brauner Zucker, Fruchtzucker
oder Sorbit*

(oder 25 ml Flüssigsüße)

1 Beutel Gelatine Pulver 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kalt und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Die Feigen waschen, abtropfen lassen, entkernen, schälen, in kleine Stücke schneiden und 300 g abwiegen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft mit Apfelsaft auf 500 ml (½ l) auffüllen.

2. Feigenstücke, Portwein und die Zitronen-Apfelsaft-Mischung in einen großen Kochtopf geben. Süßungsmittel mit Gelatine Pulver mischen, dann mit der Fruchtmasse vermischen (oder Frische, Portwein, Zitronensaft und Apfelsaft in einen großen Kochtopf geben, mit Flüssigsüße und Gelatine Pulver gut vermischen.)

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort vollständig in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Teelöffel-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Statt frischer Feigen können Sie auch 100 g getrocknete Feigen und zusätzlich 300 ml Apfelsaft mehr verwenden. Statt Portwein können Sie auch Sherry oder mehr Apfelsaft nehmen.

* Süßholzwurzel-Zuckerartsubstitute verwenden.



Feigenkonfitüre mit Kumquats und Ingwer **1** *herbstlich*

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingwerant:

E: 11 g, F: 5 g, K: 644 g, kJ: 11258, kcal: 2712

- 200 g Feigen (herberbitter gewogen, etwa 12 reife Feigen je 80 g)
- 250 g Kumquats (herberbitter gewogen)
- 30 g Ingwer
- 6 EL Apfel- oder Orangensaft (Zusatzsäure)
- 500 g Zucker
- 1 Beutel Gelatine Extra 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Feigen abspülen, abtropfen lassen, entstielen und schälen. 180 g Fruchtfleisch abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Kumquats heiß abspülen, trocken

halten und die Stängelansätze entfernen. Kumquats halbieren, entkernen und 250 g Fruchtfleisch abwiegen. Kumquatschalen in sehr kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken.

2. Feigen-, Kumquat- und Ingwerstücke in einen großen Kochtopf geben, mit Apfel- oder Orangensaft einfüllen.

3. Zucker mit Gelix Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse vermischen. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochtopf eventuell abschäumen und sofort vollständig in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 3 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die Konfitüre schmeckt gut zu Fleischgerichten mit Curry oder zu Käse.



Fenchel, eingelegt **1** *herbstlich*

etwa 2 Drahtbügelgläser je 500 ml (70 g)

Ingwerant:

E: 29 g, F: 6 g, K: 176 g, kJ: 3053, kcal: 520

- 1 kg Fenchel (3–4 Köpfe)
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml (70 g) Wasser
- Salt
- etwaige
- Zwischen 20
- 2 Ährige Chilisכותות
- 2 Ährige-Linien
- (unverändert, angewaschen)
- 1/2 EL Senfkörner
- 125 g Zucker
- 1 EL grüne oder weiße Pfefferkörner
- 3–4 EL Essigessenz (25 % Säure)

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbbarkeit: kühl gelagert 4–6 Wochen

1. Von den Fenchelköpfen die Stiele dicht oberhalb der Köpfe abschneiden. Große Stellen und Stängel entfernen (etwa Fenchelgrün beibehalten) und die Wurzelenden gerade schneiden. Köpfe halbieren, waschen und abtropfen lassen. Köpfehälften so in Äpfel schneiden, dass die einzelnen Stücke nach zusammenheften.

2. Knoblauch abziehen und halbieren. Wasser mit Salt in einem Topf zum Kochen bringen. Die Fenchelhälften darin portionsweise etwa 6 Minuten garen.

3. Fenchelhälften mit einer Scheerkante herausheben, in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

4. Knoblauch kurz in kochendem Wasser blanchieren und dann in kaltem Wasser abkochen.

5. Fenchelhälften und Knoblauch in vorbereitete Drahtbügelgläser schichten. Beisitzgelegtes Fenchelgrün und DL abspülen und trocken lagern.

6. Die Chilisכותות halbieren, entstielen, entkernen, waschen und abtropfen lassen. Linien heiß abschneiden, abkochen und in dünne Scheiben schneiden.

7. Fenchelgrün, Dillzwige, Chilisכותותhälften, Linienhälften und Senfkörner in den Gläsern verteilen.

8. Die Fenchelkonfitüre mit Zucker, Pfefferkörnern und Essigessenz zum Kochen bringen und etwa 3 Minuten kochen lassen. Den Saft heiß über die Fenchelstücke gießen.

9. Jeweils Gumming und Deckel mit auf den geschlossenen Gläsern legen, Gläser verschließen.



Feuerzauber | mit Alkohol

1 Flasche etwa 1 l

Insgesamt:
E: 18 g, F: 1 g, R: 150 g, kJ: 520, kcal: 124

1 Boxe **pürierte Tomaten** (400 g)
200 ml **(orangefarbene) Mandelformen**
Saft von
2 Zitrusen
80 g Zucker
3 TL Tabasco
200 ml Wodka (40 Vol.-%)
bissh. geräucherter Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Reifezeit: gekühlt etwa 2 Wochen

- Die Tomaten mit Orange-, Zitronensaft, Zucker, Tabasco und Wodka in einem Mixer mischen bzw. mit Handblender mit Rührbesen auf höchster Stufe durchmischen, so dass eine cremige Masse entsteht.
- Feuerzauber mit Pfeffer abschmecken, in eine vorbereitete Flasche füllen. Die Flasche mit einem Flaschenverschlusskork fest verschließen und kalt stellen.

Tipp: Die Flasche mit einem flackernden Licht beschreiben.

Frühlingskonfüre |

Klassisch

(Erdbeer-Phalaris-Konfüre)
etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 7 g, F: 3 g, R: 520 g, kJ: 9420, kcal: 2223

500 g Erdbeeren
(vorbereitet gewogen)
500 g junger Phalaris
(vorbereitet gewogen)
1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewaschen)
1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

- Die Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 500 g ab-

wiegen. Phalaris putzen, waschen, abtropfen lassen (eventuell abschneiden), in sehr kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Zitrus heiß abschneiden, abtropfen und die Schale abreiben. Zitrus halbiert und den Saft auspressen.

- Erdbeer-, Phalarisstücke, Zitronenschale und -saft mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

- Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Teel- oder Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckel stehen lassen.

Tipp: Verfeinern Sie den Geschmack der Konfüre mit 2 Päckchen Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker, die Sie mit dem Gelierzucker mischfugen.



Gelbe Pflaumenkonfitüre mit Lavendelblüten I

Zum Verschenken
etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 11 g, F: 3 g, R: 630 g, kJ: 11300, kcal: 2673

- 7 kg gelbe Pflaumen
(vorbehandelt gewogen)
- 1 Mio-Orange
(unbehandelt, ungewaschen)
- 400 g Orangengelatine mit Saft
(vorbehandelt gewogen,
von der Bio-Orange sind
3–2 weiteren Orangen)
- etwa
5 Stängel getrocknete Lavendelblüten
(unbehandelt)
oder 1 EL frische, zerhackte
Lavendelblüten
- 1 Pck. Super Gelierzucker 3:1 (300 g)

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Pflaumen heiß waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen und in kleine Würfel schneiden.

2. Bio-Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale möglichst dünn abschälen und in kurze, feine Streifen schneiden. Alle Orangen, auch die Bio-Orange, so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangengelatine heraus schneiden, dabei den Saft auffangen. Von den Orangengelatine und dem aufgefängten Saft insgesamt 400 g abwiegen. Die Orangengelatine in kleine Stücke schneiden.

3. Die Lavendelblüten von den Stängeln streifen.

4. Pflaumenwürfel, Orangengelatinstücke, Orangensaft und -schale mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut vermischen.

5. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren mindestens



3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Kochgut eventuell abschäumen. Die Lavendelblüten unter die Karamellröhren rühren und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf der Decke stehen lassen.

Tipp: Die Konfitüre schmeckt gut zu Vanilleeis mit Schokoladencreme. Saft gelber Pflaumen können auch Bonbons verwendet werden.

Gemüserelish I für Salate

etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 23 g, F: 66 g, R: 567 g, kJ: 12685, kcal: 3080

- 400 g Gemüsesauerkraut
(vorbehandelt gewogen)
- je 300 g rote und grüne Paprikaschoten
(vorbehandelt gewogen)
- 400 g Zucchini
(vorbehandelt gewogen)
- 2 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 200 g Fleischtomaten
(vorbehandelt gewogen)
- 375 ml (1 1/2) Weißweinessig
- 200 ml Tomatensaft
- 2 EL Tomatenmark
- 2 gest. TL Salz
- 2 gest. EL Paprikapulver edelsüß
- 1 gest. TL Currypulver
- Nicht gemahlener Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (300 g)

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Gemüsesauerkraut abgießen, in kleine Würfel schneiden und 400 g abwiegen. Paprikaschoten halbieren,

entsteinen und die weißen Scheidewände entfernen. Schotenhälften waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und 200 g abwiegen.

2. Zucchini waschen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Zucchini längs halbieren, in kleine Würfel schneiden und 400 g abwiegen. Knoblauch abwaschen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Vorbereitete Gemüsesauerkraut darin ebenfalls portionsweise einige Minuten andünsten.

3. Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendem Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten entkernen, halbieren, entsaften und die Stängelschäule heraus schneiden. Tomatenhälften in Würfel schneiden und 200 g abwiegen.

4. Die Tomatensauce mit Essig, Tomatensaft, -mark, Salz, Paprika, Curry, Pfeffer, Cayennepfeffer und Extra Gelierzucker zu den Gemüsesauerkraut geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten kochen lassen. Dabei ab und zu durchrühren.

5. Nach Belieben die Masse nach dem Kochen so lange pürieren, bis die Hälfte ready ist. Dann gut vermischen und nochmals aufkochen lassen.

6. Relish sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf der Decke stehen lassen.



Geschichtetes Früchtetee-Gelée I **keine**

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 1 g, W: 582 g, kJ: 8704, kcal: 2049

Für das Früchtetee:

500 ml (½ l) Wasser
3 Beutel Früchtetee
100 g Rohrzucker
(verzehrt/gut genug)

Für das Orangentea:

500 ml (½ l) Wasser
3 Beutel Rotbusch Tee Orange,
z. B. von Teekanne

Für das Fruchtgelée:

400 ml Fruchtsirup
½ Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (250 g)
½ Pck. Zitronensäure (2 ½ g)

Für das Orangengelée:

1 800-Orange
(unbehandelt, ungewaschen)
400 ml Orangensaft
½ Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (250 g)
½ Pck. Zitronensäure (2 ½ g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Für den Früchte- und Orangentea jeweils 500 ml (½ l) Wasser zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Die Teabbeutel jeweils hineinstecken und je Teebeutel 8 Minuten ziehen lassen. Die Beutel entfernen, Tee gelinstet abkühlen lassen.

2. Heidelbeeren waschen, waschen und gut abtropfen lassen.

3. Für das Fruchtgelée 400 ml von dem zubereiteten Früchtetee abmessen und in einen Kochtopf (2 l Inhalt) geben. Mit Extra Gelierzucker und Zitronensäure gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren

mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Heidelbeeren hinzufügen, wieder zum Kochen bringen und noch 1 Minute unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort bis zur Hälfte in vorbereitete Gläser füllen. Das Gelée etwa 20 Minuten abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Orange heiß abwaschen, trocken reiben, mit einem Zitronenabstreifer die Schale abreiben oder die Orange dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden. 1 ½ Esslöffel davon abmessen. 400 ml von dem zubereiteten Orangentea abmessen und in einen kleinen Kochtopf (2 l Inhalt) geben. Mit Extra Gelierzucker und Zitronensäure gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Orangenschale hinzufügen, wieder zum Kochen bringen und noch 1 Minute unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Das Kochgut eventuell abschäumen und vorsichtig in die Gläser auf das Früchtetee-Gelée geben (am besten die Flüssigkeit über einen Löffelrücken laufen lassen), bis die Gläser randvoll sind.

7. Die Gläser mit Twist-off-Deckel® verschließen und abkühlen lassen. Nicht stützen, sonst brechen die Gläser ineinander.



Getrocknete Tomatenhaut I

Zum Garnieren

Insgesamt:

E: 2 g, F: 0 g, W: 5 g, kJ: 148, kcal: 34

2 kg Tomaten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Halbbarkeit: luftdicht verpackt 3–4 Monate

1. Den Backofen vorheizen.

Oben-/Unterhitze: etwa 100 °C

Heißluft: etwa 80 °C

2. Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Von den Tomaten die Haut abheben und auf ein Backblech legen.

3. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Tomatenhaut so lange trocknen lassen, bis sie chipsförmig ist.

Tipp: Das Tomatenfleisch für eine Tomatensuppe verwenden. Die Tomatenhaut ist ideal zum Garnieren oder Dekorieren von Dips und Tarts. Man kann sie in Gläsern mit Twist-off-Deckel® oder Frischhaltefolie luftdicht aufbewahren.

Gewürzbirnen mit rotem Pfeffer | mit Alkohol (im Foto vorne) etwa 2 Drahtbügelgläser je 1 l

Insgesamt:
E: 11 g, F: 7 g, R: 306 g, kJ: 7822, kcal: 1889

7 ½ kg kleine, reife Birnen
400 ml Weißweineisig
je ½ EL Karibden- und Kosakümmel-
samen (Cumin)
1 Bio-Orange
(unbehandelt, ungewaschen)
375 ml (½ l) Weißwein
2 Gl. Sherry
100 g alter Honig
125 g Zucker
½ TL Salz
1 EL eingelegte, rote Pfefferkörner

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Durchlaufzeit
Halbbarkeit: gekühlt 3–3 Monate

1. Birnen waschen, schälen, halbieren, entkernen, in 400 ml Weineisig legen und etwa 7 Stunden durchziehen lassen.
2. Karibden und Kosakümmel in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und herausnehmen.
3. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn raspeln oder feinstschneiden.
4. Wein, Sherry, Honig, Zucker, Salz, Karibden, Kosakümmel, Pfefferkörner und Orangenschale in einem Topf zum Kochen bringen und abschmecken, eventuell nachsüßen.
5. Die Birnenhälften in vorbereitete Drahtbügelgläser schichten und mit dem heißen Saft übergeben.
6. Jeweils Gumming und Deckel nass auf den geschliffenen Glasrand legen. Gläser verschließen. Gläser auf einen Aufhängemast in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

7. Den Topf verschließen. Die Birnen etwa 30 Minuten bei etwa 80 °C einkochen (besonders feste Birnen etwa 45 Minuten einkochen). Die Gläser mit den Birnen aus dem Einkochtopf nehmen und erkalten lassen.

Gewürzgurken | Klassisch – dauert länger (im Foto hinten) etwa 3 Gläser je 1 l

Insgesamt:
E: 22 g, F: 6 g, R: 280 g, kJ: 4956, kcal: 1110

2 kg nicht zu große
Einkochgurken
500 ml (½ l) Wasser
etwa 40 g Salz
3–4 Zwiebeln oder
Pantofelzwiebeln (etwa 125 g)
40 g frischer Meerrettich
4–6 Dillzweige
3–3 Estragonspreuige
2 frische, rote Pfefferschoten
1 EL Senfkörner
½ EL Pfefferkörner
2–3 Lorbeerblätter

Für die Essig-Zucker-Lösung:

500 ml (½ l) Weißweineisig
250 ml (¼ l) Wasser
150 g Zucker
½ Pck. Elmisch-Pflfe

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Eingabezeit
Berchaltungszeit: mindestens 3 Wochen
Halbbarkeit: kühl und dunkel geteilt etwa 6 Monate

1. Gurken gründlich waschen und in eine Schüssel geben. Wasser mit Salz verrühren, über die Gurken gießen und 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen.
2. Gurken aus dem Salzwasser nehmen, sorgfältig abtrocknen und abspülen. Gurken einzeln mit einem Tuch abtrocknen und die schönsten Stellen entfernen.



3. Zwiebeln abkochen und in Scheiben schneiden. Meerrettich schälen und in Stücke schneiden. Dill- und Estragonspreu abspülen, trocknen, typen. Pfefferschoten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
4. Gurken abwechselnd mit den vorbereiteten Zutaten, Senfkörnern, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in vorbereitete Gläser schichten.
5. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Pfanne nehmen, Elmisch-Pflfe unterrühren. So viel von der Essig-Zucker-Lösung über die Gurken gießen, dass sie gut bedeckt sind.
6. Die Gläser sofort mit Feed-off-Deckeln® verschließen und an einem kühlen (et jein Keller) mindestens 3 Wochen vor dem Konsum durchziehen lassen.

Einfrüchte | Mit Alkohol

1 Glas etwa 2 l

Insgesamt:

E: 6 g, F: 2 g, Kf: 544 g, kJ: 17586, kcal: 4134

1 **Pommeschale**

(etwa 3 kg)

4 **Kiesel**

4 **Rektalkien**

375 g **weißer Koriol**

4 **Pimentkörner**

2 **Zimtstangen**

0,7 l **Öl (50,8 kcal/kg)**

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 1 Woche

Halbbarkeit: 3–4 Wochen

1. Die Honigkiste kühlen, abkochen, vierteln und schälen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Melonenstellen in ein vorgekühltes, großes, verschließbares Glas (2 l Inhalt) oder mehrere kleine Gläser geben.

2. Die Kiesel schülen und in Scheiben schneiden. Die Melonen zwischen, abdrücken, kühlen und dann jeweils den Stein herauslösen. Nektarverhältnissen in Scheiben schneiden.

3. Die Koriol- und Nektarresten abwechselnd mit dem Koriol in das große Glas oder die kleinen Gläser schichten.

4. Pimentkörner und Zimtstangen hinzufügen, mit Öl auffüllen. Glas oder Gläser verschließen und kalt stellen. Einfrüchte etwa 1 Woche durchziehen lassen.



Grapefruit-Bananen-Konfitüre |

Fruchtig-süß

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 5 g, F: 1 g, Kf: 681 g, kJ: 10781, kcal: 2548

500 g **Pink-grapefruit-Fleisch**

(zerhackt gewogen,

mit etwa 2 Grapefruits)

250 g **Bananen** (zerhackt gewogen)

300 ml **Orangensaft** (Handelsmarke)

1 Pck. **Extra Gelierzucker 2:1** (500 g)

1 Pck. **Zitronensäure** (2 g)

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

abwiegen. Die Bananen schülen, klein schneiden und 250 g abwiegen.

2. Grapefruit-Fleisch, Bananenstücke und Orangensaft in einem großen Kochtopf mit Extra Gelierzucker und Zitronensäure gut verrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abkühlen und sofort verteilt in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Fest-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Bei Kälte statt der Grapefruit-Fleisch auch 500 ml (½ l) frisch gepresster Grapefruitsaft oder ungeiselter Grapefruitsaft (Handelsmarke) verwenden.





Grapefruit-Mandarinen-Marmelade I

mit Alkohol
etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 6 g, F: 2 g, K: 1236 g, kJ: 21142, kcal: 5044

800 g rosa Grapefruit-Fleisch

(vorbereitet gewogen)

400 g Mandarinen-Fruchtfleisch

(vorbereitet gewogen)

1 Beutel Gelfix Classic 1:1 (20 g)

1150 g Zucker

2 EL Orangensaft

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Reifezeit: hell und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Grapefruit so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Grapefruit-Netzen, in kleine Stücke schneiden und 600 g abwiegen. Grapefruitstücke in einen großen Kochtopf geben.

2. Mandarinen schälen, in Spalten teilen, klein schneiden und 400 g abwiegen. Mandarinstücke mit den Grapefruitstücken vermischen.

3. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse vermischen.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Orangensaft unterrühren.

6. Das Kochgut eventuell abkühlen und sofort reichvoll in vorbereitete Gläser füllen.

7. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und anschließend etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.

Grapefruitmarmelade I

mit verbissenen
7-8 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 6 g, F: 2 g, K: 1001 g, kJ: 18074, kcal: 4511

1. Die-Grapefruit

(unbehandelt, ungewaschen)

800 g Grapefruit-Fleisch mit Saft und

Schale (vorbereitet gewogen,

von der Die-Grapefruit sind

4-5 weichen Grapefruits)

1 Beutel Gelfix Classic 1:1 (20 g)

1 kg Zucker

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Reifezeit: hell und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Die Die-Grapefruit heiß abwaschen, abtrocknen und 25 g Schale abstreifen. Alle Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. (Küpe-

fruits Netzen, keine entzonen und dabei den Saft auffangen. Grapefruit-Fruchtfleisch klein schneiden.

2. Grapefruitstücke und -saft mit der abgeriebenen Schale mischen und 800 g abwiegen. Die Fruchtmasse in einen großen Kochtopf geben.

3. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut vermischen. Die Grapefruitmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Das Kochgut eventuell abkühlen und sofort reichvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.



Grüne Oliven in Öl | **Mit Glas**

etwa 4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 5 g, F: 441 g, K: 13 g, kJ: 16751, kcal: 4000

200 g grüne Oliven

(aus dem Glas)

1 Fl. Feuchthausen

4 Knoblauchzehen

1 Bio-Zitrone

(entkernt, gewaschen)

3 Zweige frischer Thymian

etwa 400 ml Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 2 Wochen

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert 6–8 Monate

1. Oliven abspülen und trocken tupfen. Oliven mit einem Fleischhacker oder mit der Unterseite eines

dicke Glas leicht aufschlagen und jeweils den Stein entfernen. Die Feuchthausen leicht zerdrücken. Den Knoblauch abziehen, zerdrücken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und einen langen Strich von der Zitronenschale abschälen. Thymian abspülen und trocken tupfen.

2. Oliven mit Feuchthausen, Knoblauch, Zitronenschale und Thymian in vorbereitete Gläser geben. Gläser dabei etwas auf die Arbeitsfläche aufstellen, damit die Oliven dicht im Glas zusammenrutschen.

3. Die Oliven mit so viel Olivenöl übergießen, dass sie gut bedeckt sind. Die Gläser mindestens vorsichtig aufstufen, damit Luftblasen entweichen können.

4. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen. Oliven kühl, dunkel und trocken gelagert etwa 2 Wochen vor dem Verzehr durchziehen lassen. Die Gläser während der Durchlaufzeit ab und zu schwenken.



Grüner-Tea-Gölge | **Mit Alkohol**

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 0 g, F: 0 g, K: 1110 g, kJ: 10362, kcal: 4910

500 ml (1 1/2 l) brauner Traubensaft

(unpasteurisiert, Handelsware)

2 EL. feiner grüner Tee

300 ml Apfelsaft

(unpasteurisiert, Handelsware)

1 Pck. Dr. Oetker Pflanzener

Geliebter Zitronenschale

1 Pck. Gelfix Classic 1:1 (20 g)

1 kg Zucker

50 ml brauner Sherry

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Abkühlzeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Den Traubensaft in einem Topf zum Kochen bringen und etwas abkühlen lassen. Den Tee mit dem

Traubensaft übergießen und etwa 3 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein feines Sieb geben.

2. Teezubereitung mit Apfelsaft und Zitronenschale in einen großen Kochtopf geben.

3. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Tee-Saft-Mischung verflüssigen.

4. Die Tee-Saft-Zubereitung unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständiger Rührung spudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständiger Rühren mindestens 5 Minuten spudelnd kochen lassen. Topf von der Kochplatte nehmen. Sherry unterrühren.

6. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort rindvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.

Gurken, eingelegt | Klassisch

(im Foto rechts)

etwa 3 Gläser je 750 ml (¼ l)

Insgesamt:

E: 14 g, F: 4 g, KH: 167 g, kJ: 3757, kcal: 893

- 1 ½ kg kleine, gerade Eingeleggurken
- Salzwasser
- (auf 1 l Wasser 75 g Salz)
- je 2 Zweige Dill und gehackte Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Salzkrümelchen

Für die Essig-Zucker-Lösung:

- 250 g kleine Petstwiebels
- 1 Stück Ingwer
- je 125 ml
- (¼ l) Weißweinessig und Weißwein
- 500 ml (½ l) Wasser
- 700 g Zucker
- 2 gest. TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 Pck. Einnach-Milde

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Einlegen

Durchziehzeit: mindestens 3 Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Gurken gründlich waschen und in eine Schüssel geben. Das Salzwasser über die Gurken gießen und 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen.

2. Gurken aus dem Salzwasser nehmen, sorgfältig abtrocknen und abspülen. Gurken einzeln mit einem Tuch abtrocknen und die schlechten Stellen entfernen.

3. Dill, Petersilie, Rosmarin und Salzkrümelchen abspülen, trocknen, tupfen. Gurken und Kräuter in vorbereitete Gläser füllen.

4. Für die Essig-Zucker-Lösung Zitronen abwaschen, Ingwer schälen, mit Essig, Wein, Wasser, Zucker, Salz, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Einnach-Milde unterrühren.

5. Die Essig-Zucker-Lösung über die Gurken gießen. Die Gläser sofort mit Twist-off-Deckel® verschließen. Gurken mindestens 3 Wochen kühl gestellt vor dem Verzehr durchziehen lassen.

Gurken in Bier | Schnell – mit Alkohol

(im Foto links)

1 Glas etwa 1 l (¼ l)

Insgesamt:

E: 4 g, F: 1 g, KH: 32 g, kJ: 1115, kcal: 264

- 1 große Salatgurke (etwa 600 g)
- etwas hochwertiges Salzwasser
- 1 Bio-Zitronen
- (unbehandelt, ausgewaschen)
- 375 ml (¾ l) dunkles Bier
- 2 TL Zucker
- 1 gest. TL Salz
- 2 Msp. Einnach-Milde

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Durchziehzeit: 2–3 Tage

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 2–3 Wochen

1. Gurke schälen und die Enden abschneiden. Gurke rings hobeln, entkernen und dann quer in Streifen schneiden. Gurkenstreifen in etwas Salzwasser geben, zum Kochen bringen, einmal aufkochen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und von der Hälfte die Schale abkratzen. Zitronen halbieren und eine Hälfte auspressen. Von der zweiten Zitronenhälfte 2 Scheiben abschneiden.

3. Bier mit Zitronenschale, -saft, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Gurkenstreifen hinzugeben und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dämpfen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und Einnach-Milde unterrühren.

4. Die Gurkenstreifen mit den Zitronenscheiben in ein vorbereitetes, großes Glas geben, mit einem Twist-off-Deckel® verschließen. 2–3 Tage durchziehen lassen.



Hagebuttenkonfitüre | Halbfertig

7–8 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 36 g, F: 4 g, KH: 833 g, LJ: 16878, kcal: 4034

1,2 kg Hagebutten
(vorbehandelt gewogen)
280 ml (1/3) Wasser
3 Gewürznelken
Schale von
1/2 Bio-Zitrone
1 Beutel Gefüllte Classic 1:1 (20 g)
150 g Zucker
1/2 gest. EL gepresster Zitronensaft
1–2 EL frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Halbfertigkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Hagebutten waschen, gut abtropfen lassen und putzen. Dafür jeweils die Hagebutte von Stiel und Blüte trennen. Von den gepulsten Hagebutten etwa 1,2 kg abwiegen.

2. Die Hagebutten mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und nachdick etwa 25 Minuten bei schwacher Hitze weich kochen lassen.

3. Hagebuttenmasse durch ein Sieb streichen (am besten mit dem Pörsenstab des Handrührgeräts), damit die Kerne und Häutchen zurückbleiben. Von dem so gewonnenen Hagebuttenmark 1 kg abwiegen (eventuell mit Wasser auffüllen). Gewürznelken und Zitronenschale unter das Hagebuttenmark rühren.

4. Gefüllte Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Hagebuttenmark verrühren.

5. Die Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, weißen Zucker, Zitronen- und Zitronensaft hinzufügen.

6. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochplatte nehmen.

7. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort einbeim in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teild-**off-Deckeln**[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.

Tipp: Hagebutten sind die schmeckenden Früchte der Heckenrose, die man oft an Wäld- und Feldrändern an sonnigen Plätzen findet. Das Pflücken, Putzen und Zubereiten der Vitamin-C reichen Früchte nimmt zwar Mühe – doch der Aufwand lohnt sich.



Harissa (scharfe Chilipaste) |

Klassisch

etwa 3 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 18 g, F: 178 g, KH: 63 g, LJ: 7978, kcal: 1905

100 g getrocknete, rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen
4 TL Korandersamen
4 TL Kreuzkümmelsamen (Cumin)
4 TL Koriandersamen
2 TL Minzeöl
150 ml kalt gepresstes Olivenöl

2 EL kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Durchputzen
Halbfertigkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 4 Monate

1. Chilischoten in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und etwa 1 Stunde durchweichen lassen. Schoten in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Knoblauch abreiben.

2. Chilischoten mit Knoblauch, Koriander-, Kümmelsamen und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Mörser zu einer Paste verarbeiten, oder mit einem Stabmixer zerhacken. 10 Esslöffel Olivenöl unter die Paste rühren, in vorbereitete Gläser füllen und das restliche Olivenöl darauf verladen (verpacken).

3. Die Gläser mit Teild-**off-Deckeln**[®] verschließen und bis zum Öffnen mindestens 1 Tag kühl, dunkel und trocken aufbewahren.

Tipp: Die Paste ist eine vielseitige Würzpaste, die vielen Gerichten das gewisse Etwas gibt. Sie passt gut zu geschmortem Fleisch, Geflügel oder zu Gemüse. Man verwendet Harissa auch für mit Sahne gewürzte Fischsuppen und Eintöpfe oder zum Würzen von Salatsaucen. Diese Harissa, vermischt mit geschälten, entkernten, klein gehackten Tomaten und 1 Prise Salz ergibt eine würdige Sauce für Kebabs.

Hausgemachter, süßer Senf | Schnell

1 Glas etwa 250 ml oder
2–3 kleine Gläser je 80–100 ml

Insgesamt

E: 32 g, F: 35 g, R: 125 g, kJ: 4240, kcal: 1013

45 g gelber Senfmehl

(aus dem Glas)

60 g grünes Senfweiz

(aus schwarzem Senfschneuz)

Für die Essig-Zucker-Lösung:

125 ml (½ l) Weißweineisig

125 ml (½ l) Rösner

100 g Rohrzucker

Salz

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Halbbarkeit: gekühlt etwa 4 Wochen



1. Beide Senfmehls mischen.

2. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig, Wasser, Rohrzucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Senfmehlmischung hinzugeben und gut unterrühren.

3. Den Senf ebenfalls in vorbereitete, kleine Gläser oder ein Glas füllen und mit Teint-oft-Deckeln® verschließen. Die Gläser oder das Glas umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Einige ganzen Senfkörner unterrühren. Süßer Senf passt zu Weißwinsten und Leberkäse. Angebrochener Senf hält sich im Kühlschrank 8–10 Tage. Ideal sind kleine Schraubverschlußgläser wie Kapen, eingediegene Pfeffer o. ä. Bezahlbares Senfmehl gibt es in gut sortierten Supermärkten, Apotheken (auf Bestellung) oder im Reformhaus zu kaufen. Gegebenenfalls die ganzen Körner mit dem Mörser fein mahlen.



Heidelbeeren, eingekecht |

Kleinst

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt

E: 20 g, F: 20 g, R: 174 g, kJ: 14817, kcal: 3520

3 ½ kg Heidelbeeren

etwa 625 g Zucker

(auf je 1 kg Heidelbeeren)

150 g Zucker)

Außerdem:

1 Küchenwaage (Wahtack)

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Durchkochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Am Vorabend Heidelbeeren sorgfältig waschen, vorsichtig trocknen und gut abtropfen lassen. Die Heidelbeeren lageweise mit Zucker in eine Schüssel füllen, vorsichtig durchschütteln und mit einem Metallbeleg, Heidelbeeren an einem kühlen Ort über Nacht stehen und durchziehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Heidelbeeren mit dem entstandenen Saft in vorbereitete Einkochgläser füllen. Jeweils Gumming und Deckel heiß auf den geschabten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

3. Den Topf verschließen. Die Heidelbeeren etwa 30 Minuten bei etwa 80 °C einkochen.



Heidelbeerkonfitüre mit Vanille | **herbivert**

6–7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 0 g, KH: 600 g, kJ: 11124, kcal: 2628

1 kg TK-Heidelbeeren
200 ml (1/2 l) Orangensaft
(naturtrüb)

1 Pck. Dr. Oetker Finextra
Bourbon-Vanille-Aroma
1 Pck. Super Gelierzucker 3:1 (600 g)

Zubereitungszeit: 15 Minuten,
einst.-kalt- und Abkühlzeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Heidelbeeren auftauen lassen, dabei den entstehenden Saft auffangen.

2. Die Heidelbeeren mit Saft, Orangensaft und Vanille-Aroma in einem großen Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Teilweise von der Kochstelle nehmen.

3. Kochtopf eventuell abschäumen und sofort nachvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-ol-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Anstelle von TK-Heidelbeeren können Sie auch frische Kultuheidelbeeren verwenden. Dann sollten Sie allerdings die Hälfte der Beeren gären.

Variante: Beschwingte Heidelbeerkonfitüre mit Vanille. 100 ml Orangensaft kann durch 100 ml Rum (37 Vol.-%) ersetzt werden. Der Rum jedoch erst nach dem Kochen untermischen.

Heidelbeerlikör |

Kaffeebitter – mit Alkohol

etwa 2 Flaschen je 625 ml

Insgesamt:

E: 1 g, F: 1 g, KH: 187 g, kJ: 9135, kcal: 2181

250–300 g Heidelbeeren

175 g brauner Kandis

1 zerhackte Zimtstange

3 Gewürznelken

700 ml Weizenkorn (38 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Reifezeit: etwa 6 Wochen

Haltbarkeit: gekühlt etwa 2 Monate

1. Die Heidelbeeren waschen, vorsichtig abspülen und gut abtropfen lassen.

2. Dann zu gleichen Teilen die Heidelbeeren mit Kandis, Zimt und Nelken in 2 vorbereitete Flaschen geben und mit Weizenkorn auffüllen.

3. Die Flaschen verschließen, vorsichtig schütteln und kalt stellen. Den Heidelbeerlikör etwa 6 Wochen durchziehen lassen. Bis sich der Kandis aufgelöst hat, die Flaschen gelegentlich vorsichtig schütteln.

4. Den Likör nach Belieben durch ein feines Sieb gießen, wieder in die gut geschüttelten, großen Flaschen oder in kleine Flöschchen umfüllen, fest verschließen und kalt stellen.





Herbsüßes Orangengelee mit Himbeeren | mit Alkohol

7–8 Gläser je 250 ml

Insgesamt:
E: 12 g, F: 3 g, W: 1801 g, KJ: 18035, kcal: 4620

3–10 zartige Orangen
(davon 2 Bio-Orangen,
unbehandelt, angewaschen)
250 g Himbeeren
(vorbeimist gewogen)
1 Beutel Gelatine Classic 1:1 (20 g)
1 kg Zucker
1 Pckg. Zitronensäure (3 g)
2–4 EL. Rohwein

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Die Bio-Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenschäler in feinen Streifen abreiben. Oder die Orangen dünn schälen und die Schale in feine Streifen schneiden.

2. Alle Orangen auspressen. 750 ml Saft abmessen. Himbeeren waschen und abtrocknen.

3. Orangensaft und -schale in einen großen Topf geben. Gelatine Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Orangensauce gut verrühren.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker und Zitronensäure hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Himbeeren hinzugeben und 1 Minute unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Pastoren unterfüllen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Fest-Off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Wer den herben Geschmack der Orangenschalen nicht mag, lässt sie einfach weg.

Himbeeren in Weinbrand |

Schnell – für Gläser – mit Alkohol
1 Glas etwa 2 l

Insgesamt:
E: 8 g, F: 1 g, W: 373 g, KJ: 16245, kcal: 3883

500 g Himbeeren
250 ml (1/4 l) Wasser
600 g Zucker
750 ml (3/4 l) Weinbrand

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Rührzeit
Durchlaufzeit: mehrere Wochen
Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Himbeeren waschen, eventuell entstielen, kurz abspülen, trocken tupfen und in ein vorbereitetes, verschließbares, großes Glas geben.

2. Wasser mit Zucker verrühren, zum Kochen bringen und abdampfen. Zuckerwasser etwas abkühlen lassen und über die Himbeeren gießen.

3. Weinbrand hinzugeben. Die Flüssigkeit erkalten lassen und das Glas verschließen. Himbeeren einige Wochen durchziehen lassen.

Tipp: Gut schmecken die Himbeeren auch in reinem Rum oder Wodka. Sie können auf diese Weise auch Brombeeren zubereiten.





Himbeereisig | Italienisch

1 Flasche etwa 500 ml (Vv 5)

Ingredient:

E: 6 g, F: 1 g, Kh: 17 g, kj: 821, kcal: 190

200 g frische oder TK-Himbeeren
Essig

500 ml (1 1/2 l) Weißweinessig (3 % Säure)

Zubereitungszeit: 15 Minuten,
ohne Suedzeit- und Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 6 Monate

1. Frische Himbeeren waschen, TK-Himbeeren nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2. Himbeeren in eine sterilisierte Flasche mit weitem Hals geben und mit Essig auffüllen. Die Flasche verschließen und etwa 2 Wochen an einem sonnigen Platz (Fenster) oder einem warmen Ort (Küche) stehen lassen. Dabei die Flasche zwischendurch schütteln.

3. Den Essig abgießen, einmal aufkochen und abkühlen lassen. Den Essig wieder über die Himbeeren gießen und die Flasche verschließen.

Tipp: Himbeereisig eignet sich zum Würzen: feiner Salat und Saucen sowie von Wild, Geflügel und Leber.



Himbeerkonfitüre | Klassisch

7–8 Gläser je 200 ml

Ingredient:

E: 10 g, F: 3 g, Kh: 1180 g, kj: 20836, kcal: 4900

1 kg Himbeeren

(vorbeereitete gewogen)

1 Beutel Gelita Classic 1:1 (20 g)

1150 g Zucker

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 6–8 Monate

1. Himbeeren waschen, eventuell entstielen und 1 kg abwiegen.

2. Himbeeren in einen großen Kochtopf geben, Himbeeren am besten mit einem Stämper zerdrücken. Gelita Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Himbeermus gut verrühren.

3. Die Himbeermasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigen Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter abblättern Röhren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereiteten Gläser füllen. Gläser mit Teild- oder Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Himbeerlikör | Fruchtig – mit Alkohol
etwa 2 Flaschen je 500 ml (10 l)

Ingredienzien:

E: 7 g, F: 3 g, K: 223 g, kJ: 12641, kcal: 3019

500 g Himbeeren
1 Linette
1 Vanilleschote
0,7 l Doppelkorn (30 Vol.-%)
100 ml Weingeist/Ethanol
(hochprozentiger Alkohol aus
der Apotheke, 90 Vol.-%)
200 g Zucker

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 4 Wochen

Halbbarkeit: gekühlt 4–6 Monate

1. Himbeeren waschen, vorsichtig unter fließendem kochtem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Linette so schälen, dass die weiße Haut mitlebend wird. Linette in Scheiben schneiden.
2. Himbeeren und Linettescheiben in ein vorbereitete Glas (1 1/4 l Inhalt) geben. Vanilleschote halbiehen und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit in das Glas geben.
3. Doppelkorn mit Weingeist verfließen, den Zucker darin unter Rühren auflösen. Die Himbeeren mit der Alkohollösung begießen. Das Glas mit einem Deckel fest verschließen und kalt gestellt 4 Wochen durchziehen lassen.
4. Nach der Durchlaufzeit die Flüssigkeit in 2 vorbereitete Flaschen abblenden und die Flaschen gut verschließen.



Himbeer-Mango-Konfitüre | Zartbiss
etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingredienzien:

E: 18 g, F: 4 g, K: 569 g, kJ: 10216, kcal: 2409

800 g Himbeeren
(vorbeisortiert gewogen)
400 g Mango (von 1–2 Mango;
vorbeisortiert gewogen)
1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Himbeeren waschen, eventuell kurz abspülen, trocken tupfen und 800 g abwiegen.
2. Die Mango halbieren und jeweils den Stein herausheben. Mangohälften schälen, in kleine Würfel schneiden und 400 g abwiegen.

3. Himbeeren und Mangowürfel in einem großen Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verfließen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen (und selbst ebenfalls in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, abdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Anstelle von frischen Himbeeren können Sie auch TK-Himbeeren verwenden. Gefrorene Himbeeren abtöten, auftauen lassen und den entstehenden Saft bei der Zubereitung mitverwenden.

Variante: Himbeer-Mango-Konfitüre mit Orangensaft: Rühren Sie direkt nach dem Kochen 50 ml Orangensaft (z.B. Contrex, Grand Marnier) unter die Konfitüre.



Himbeer-Pink-Grapefruit-Konfitüre | *antifur* etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 9 g, F: 2 g, K: 410 g, kJ: 7621, kcal: 1800

- 600 g Himbeeren
(vorbereitet gewogen)
- 400 g Pink-Grapefruit-Fleisch und -saft
(von 5–6 Pink-Grapefrüchten,
vorbereitet gewogen)
- 70 ml Zitronensaft (von 1–2 Zitronen)
- 1 Pck. Dr. Oetker Finestra
Orangengrühfahnen-Aroma
- 1 Pck. Süß-Stein-Fruchtzucker (350 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Himbeeren waschen, eventuell abspülen, trocken tupfen und 500 g abwiegen. Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Grape-

fruits halieren, dabei den Saft auffangen und insgesamt 400 g abwiegen. Zitronen halieren, den Saft auspressen und 70 ml abmessen.

2. Vorbereitete Früchte, Zitronensaft und Orangengrühfahnen-Aroma mit Süß-Stein-Fruchtzucker in einem großen Kochtopf gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abkläumen und sofort sterilisiert in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps: Ersetzen Sie den Zitronensaft durch frisch gepressten Granatapfelsaft.

Varianz: Für eine Himbeer-Orangen-Konfitüre Grapefruit-Fleisch und -saft durch 400 ml Orangensaft (von 6–7 Orangen oder gekauften Orangensaft) ersetzen.



Holunderbeergelée mit Schuss |

Mit Alkohol
etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 19 g, F: 4 g, K: 1064 g, kJ: 19078, kcal: 4581

- 600 ml Holunderbeersaft
(ungesüßt, von etwa 1 ½ kg
Holunderbeeren ohne Stängel)
- 1 Pck. Zitronensäure (3 g)
- 1 Beutel Geflü Classic 1:1 (20 g)
- 1 kg Zucker
- ½ Fl. gewaschener Zimt
- 1 Msp. gewaschene Nelken
- 50 ml Rum

Zubereitungszeit: 40 Minuten,
ohne Einhaltungs- und Abkühlzeit
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und mithilfe eines Schnellkochtopfs oder Dampfkochtopfs entkernen (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). Den Saft abkühlen lassen und 600 ml abmessen.

2. Den Holunderbeersaft und Zitronensäure in einem großen Kochtopf geben.

3. Geflü Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen. Dann mit Zimt, Nelken und dem Holunderbeersaft vermischen.

4. Den Saft unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Flam unterlässt.

6. Das Kochgut eventuell abkläumen und sofort rasch in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Warenkunde: Schwarze Holunderbeeren sind in ganz Deutschland heimisch. Die weiß blühenden Büsche wachsen an Wald- und Wiesen, Mauern oder Zäunen. Die glänzenden violett-schwarzen Beeren wachsen an Ästen und sind im Herbst reif. Für die Zubereitung sollte Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und mit einer Gabel die Beeren von den Ästen streifen, dann wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten.

Wichtig: Roh sind Holunderbeeren nicht genießbar (Vergiftungsgefahr: Durchfall, Erbrechen, Kopfschmerzen).

Tipps: Wer keinen Schnellkochtopf oder Dampfkochtopf besitzt, kann die gepulverten Holunderbeeren auch knapp mit Wasser (etwa 125 ml (½ l)) bedeckt in einem Topf zum Kochen bringen. Holunderbeeren bei schwacher Hitze weich, aber nicht musig kochen. Dann ein großes Sieb mit einem feuchten Küchentuch (Hollisch) auslegen und über eine Schüssel hängen. Den Holunderbeeren daraufgeben, damit der Saft abtropfen kann. Den Fruchtsatz nach dem Drücken über Nacht mithilfe des Tuches auskochen. Von dem Saft 800 ml abmessen, eventuell mit Wasser ergänzen. Weiter wie im Rezept beschrieben verfahren.

Holunderbeersaft, gekocht I

Grundrezept

3 Flaschen je 500 ml (½ l)

Insgesamt:

E: 14 g, F: 3 g, Rh: 585 g, KJ: 16211, kcal: 3877

2 kg Holunderbeerenstelen

1 ½ l Wasser

250 g–1 kg Zucker

½ Pck. Eismach-Hilfe

Außerdem:

1 Saffrach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: gekühlt etwa 6 Wochen

1. Holunderbeerenstelen waschen, waschen, gut abtropfen lassen, in einen Kochtopf geben und zerdrücken (am besten mit einem Stampfer). Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen.

2. Holunderbeerenstelen auf ein gespanntes Siebfilter geben und gut ablassen lassen.

3. Den gewonnenen Saft ablassen und in den geschabten Topf gießen, mit Zucker verühren (auf 1 l Saft ¾–1 kg Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen und abschäumen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Eismach-Hilfe in den heißen Saft rühren.

4. Den Holunderbeersaft in vorbereitete Flaschen (mit Dreh- oder Schnappverschluss) füllen und heiß verschließen.



Holunder-Trauben-Gelee mit Quitten I

Grundrezept

etwa 6 Gläser je 250 ml

Insgesamt:

E: 13 g, F: 3 g, Rh: 626 g, KJ: 11258, kcal: 2653

500 ml (½ l) Holunderbeersaft

(eingesüßt, von etwa 1,4 kg Holunderbeeren oder Handelsware)

250 g Quitten

(vorbereitet gewogen)

500 ml (½ l) reifer Traubensaft

(eingesüßt, Handelsware)

1 Pck. Super Gelierzucker 3:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten,

eine Entkalkungs- und Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Die Holunderbeeren an der Stiele waschen, abtropfen lassen und mithilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfstrichapparates entkernen (Anleitungshinweise des Geräteherstellers beachten). Saft ablassen lassen und 500 ml (½ l) ablassen.

2. Saften mit einem Tuch trocken abreiben, um den Pflanzsaft zu entfernen. Quitten waschen, abtropfen lassen, entkernen, halbieren und entkernen. Quittenhälften in kleine Stücke schneiden und 250 g abwiegen.

3. Holunder-, Traubensaft und Quittenstücke in einem großen Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abkühlen und sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teleschiff-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.

5. Anschließend die Gläser während des Erhaltens gelegentlich umdrehen, damit sich die Geleeoberfläche besser verbindet.



Variante 1: Holunder-Weißwein-Gelee.

Bereiten Sie das Gelee statt mit Traubensaft mit Weißwein zu.

Variante 2: Holunder-Trauben-Gelee mit Birnen.

Ersetzen Sie die Quittenstücke durch Birnenstücke, die Birnen jedoch weiter schälen.



Ingwer-Birnen, süß-sauer |

Das vorbereiten
etwa 3 Dreistückgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 13 g, F: 0 g, Kf: 2199 g, kJ: 21168, kcal: 5085

2 kg kleine Birnen
Salt-Zitronen-Wasser

Für die Essig-Zucker-Lösung:

375 ml (¾ l) Weißweinessig
250 ml (½ l) Wasser

1 kg weißer Kandis
4 Gewürznelken

1 Stück Zimtstange
1 Stück Ingwer (getrocknet)
2–3 Sternanis

1 Pck. Eismach-Hilfe

Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Durchkochen
Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert
etwa 12 Monate

1. Die Birnen waschen, schälen, Blätter und Stiele entfernen. Birnen in Salt-Zitronen-Wasser legen, um zu verhindern, dass die Birnen braun werden.

2. Essig, Wasser, Kandis, Nelken, Zimtstange, Ingwer und Sternanis in einem Topf zum Kochen bringen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.

3. Birnen portionsweise in die Essig-Zucker-Lösung fest weich kochen lassen. Birnen mit einem Schaumlöffel herausheben und in vorbereitete Dreistückgläser füllen.

4. Den Sud etwa 10 Minuten kochen lassen und über die Birnen gießen. Danach die Gläser mit den Deckeln verschließen.

5. Den Sud nach 3 Tagen abgießen und in einem Topf dick einkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Eismach-Hilfe unterrühren.

6. Den Sud über die Birnen gießen. Die Gläser nach dem Erkalten jeweils mit Gummiring und Deckel verschließen.

Ingwergelee | Zum Verschenken

5–6 Gläser je 250 ml

Insgesamt:

E: 0 g, F: 0 g, Kf: 1033 g, kJ: 17352, kcal: 4134

150 g Ingwer

(vorbereitet gewogen)

1 große Bio-Orange

(unbehandelt, ungewascht)

800 ml Wasser

200 ml Orangensaft

(von der Bio-Orange und

1–2 weiteren Orangen)

1beutel Gelatine Classic 1:1 (20 g)

1 kg Zucker

Zubereitungszeit:

45 Minuten
Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Ingwer schälen, in feine Streifen schneiden, 150 g abwiegen und in einen Kochtopf geben.

2. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abkratzen. Orangenschale, Ingwerstreifen und Wasser in einem Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 30 Minuten kochen lassen (so darf kein Dampf entweichen). Die Ingwerflüssigkeit in ein Sieb geben und die Flüssigkeit dabei auffangen. 2 Esslöffel Ingwerstreifen aus dem Sud nehmen und beiseitelegen.

3. Alle Orangen auspressen, 200 ml mit Saft abmessen, mit der Ingwerflüssigkeit auf 800 ml auffüllen.

4. Gelatine Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers erhitzen, dann mit der abgemessenen Ingwer-Orangen-Flüssigkeit und den beiseitegelegten Ingwerstreifen vermischen.

5. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend den Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort nachvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teilstoff-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Ingwer-Kürbis, eingelegt !

Preiswert – mit Alkohol

4-5 Gläser je 1 l

Ingwerant:

E: 37 g, F: 8 g, KH: 990 g, kJ: 17599, kcal: 4187

3 kg Kürbis

Für die Essig-Zucker-Lösung:

1 Stück Ingwer (ca. 40 g)

100 g Zitronat (per Stück)

750 ml (4 l) Weißweinsäure

375 ml (4 l) Weißwein

800 g Zucker

3 Zitruskräuter

1 EL Gewürznelken

Zubereitungszeit: 70 Minuten, ohne Durchsoßen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt

etwa 12 Monate



1. Kürbis schälen und halbkugeln. Die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Den Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden.

2. Für die Essig-Zucker-Lösung Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronat in feine Streifen schneiden. Ingwerscheiben und Zitronatstreifen mit Essig, Wein, Zucker, Zimt und Nelken in einem Topf zum Kochen bringen.

3. Kürbiswürfel hincspülen, wieder zum Kochen bringen und gussig kochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Kürbiswürfel in dem Sud einkühlen und etwa 24 Stunden durchsoßen lassen.

4. Die Kürbiswürfel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in vorbereitete Gläser füllen. Die Essig-Zucker-Lösung erhitzen und heiß über die Kürbiswürfel gießen. Die Gläser sofort mit Teelöffel Deckel® verschließen, umkehren und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Irish-Stew ! Gesamt länger

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Ingwerant:

E: 217 g, F: 203 g, KH: 322 g, kJ: 16310, kcal: 3895

3 kg Weinsäure

3 kg Kartoffeln

800 g Zwiebeln

3 Möhren

750 g Lammfleisch (ohne Knochen)

1 kg Fleischbrühe

Salz

frisch gemahlene;

schwarze Pfeffer

Kleantessenen

1 EL gemahlener Thymian

Zubereitungszeit: 90 Minuten, ohne Abkühlen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Vom Weinsäure die groben, äußeren Blätter entfernen. Den Weinsäure waschen und den Stumpf heraus schneiden. Weinsäure in Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen.

2. Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Zwiebeln abspülen

und in kleine Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und ebenfalls würfeln.

3. Lammfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

4. Die vorbereiteten Zutaten abwechselnd fest in vorbereitete Einkochgläser füllen.

5. Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Den Weinsäure, Pfeffer, Kleeblätter und Thymian waschen. Die Brühe etwas abkühlen lassen. Anschließend über die eingegebenen Gemüse und Fleisch gießen, sodass die Gemüse- und Fleischstücke gut mit der Brühe bedeckt sind.

6. Jeweils Gummiring und Deckel rissig auf den gesäuberten Gläsern legen, mit Kleeblättern verschließen. Gläser auf einen Aufleger mit den Einkochpfannen stellen. So viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu 3/4 im Wasser stehen.

7. Den Topf verschließen. Die Gläser etwa 90 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

Tipp: Irish-Stew kann statt mit Lamm- auch mit Rindfleisch zubereitet werden.



Joghurt-Käse-Bällchen in Kräuteröl | Hartkristall

etwa 2 Drahtbügelfläser je 400 ml

Ingredienten:

E: 58 g, F: 550 g, K: 47 g, kJ: 22582, kcal: 5398

- 1 kg Joghurt
- 2 gest. TL Salz
- 2 frische Lorbeerblätter
- 3 frische Zweige Thymian
- 2 frische Zweige Oregano
- 900 ml (½ l) kalt gepresstes Olivenöl

Außerdem:

evtl. 1 Papiertuch

Zubereitungszeit:

35 Minuten,
ohne Abtropf- und Kühlzeit
Durchreichzeit: mindestens 1–2 Wochen
Haltbarkeit: gekühlt etwa 6–8 Wochen

1. Joghurt in eine Schüssel geben und mit Salz vermischen. Anschließend in ein Sieb geben (mit einem Papiertuch oder mit Küchenpapier ausgelegt). Sieb

auf eine Schüssel setzen. Joghurt im Kühlschrank gut abtropfen lassen (am besten 2 Tage).

2. Den abgetropften Joghurt in halbierte die Konsistenz vom italienischen Pizocakes) mit angefeuchteten Händen oder mit 2 Löffeln in kugelförmige Bällchen formen und auf einen flachen Teller legen. Die Bällchen nochmals zugedeckt etwa 3 Stunden kalt stellen, bis sie fest geworden sind.

3. Lorbeerblätter, Thymian- und Oregano abspülen und trocken tupfen.

4. Die Joghurtbällchen mit den Lorbeerblättern und den Kräuterzweigen in vorbereitete Drahtbügelfläser geben und mit so viel Ölrand übergeben, dass die Bällchen gut bedeckt sind. Jeweils Gummiring und Deckel raus auf den geschabten Glasrand legen. Gläser verschließen.

5. Joghurt-Käse-Bällchen mindestens 1–2 Wochen kalt, dunkel und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen dann möglichst innerhalb von 6–8 Wochen verbrauchen.

Tipp: Joghurt-Käse-Bällchen passen gut zu knusprigen Brot oder zu knackigen Salatblättern.

Johannisbeergelée mit Zitronenthymian | Fruchtsirup – reifend

etwa 5 Gläser je 300 ml

Ingredienten:

E: 8 g, F: 1 g, K: 891 g, kJ: 12221, kcal: 2983

900 ml Johannisbeersaft (von etwa
1 kg roten Johannisbeeren,
evtl. evtl. gereinigt)

4 Stängel Zitronenthymian
1 Pck. Extra-Gelierzucker 2:1 (560 g)

Zubereitungszeit:

45 Minuten,
ohne Erhitzungszeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen und waschen. Johannisbeeren im Schnellkochtopf oder Dampfkochtopf erstochen (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). 900 ml Saft abmessen.

2. Zitronenthymian abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen.

3. Frucht- und Extra-Gelierzucker in einem großen Kochtopf vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen, Thymianblättchen unterrühren und sofort reichlich in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

5. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Thymianblättchen gleichmäßig verteilen.

Tipp: Das Gelée schmeckt gut auf dunklem Brot oder Pampeln oder zu kurz gebratenem Fleisch.



Johannisbeer-Kirsch-Konfitüre I

Klassisch

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 10 g, F: 10 g, K: 90 g, kJ: 12011, kcal: 2858

500 ml (½ l) Johannisbeersaft

(von etwa 800 g roten
Johannisbeeren)

500 g Sauerkirschen

(vorbeereitete gewogen)

50 g Pektinextra

1 Pkt. Dr. Oetker Pektinex

Beurre-Konfitüre-Aroma

1 Pkt. Extra-Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 35 Minuten,

eine Entschäums- und Rührzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 2–4 Monate

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfkochtopfes entkernen (Gebrauchsanleitung des Geschirrsentellers beachten). Saft abkühlen lassen und 500 ml (½ l) abmessen.

2. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entkernen, halbieren und 500 g abwiegen. Die Pektinkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einen Teller erkalten lassen.

3. Johannisbeersaft, Kirschen, Pektinkerne und Aroma in einem großen Kochtopf mit Extra-Gelierzucker gut vermischen.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und sofort reichlich in vorbereitete Gläser füllen.

6. Gläser mit Teal-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

7. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Pektinkerne und Kirschen gleichmäßig verteilen.

Tipp: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Pektinkernen verlängert, da sie Fett enthalten. Statt der Pektinkerne können Sie auch getrocknete Mandeln verwenden.



Johannisbeer-Pink-Grapefruit-Konfitüre I für Eisbarliker

Klassisch

etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 9 g, F: 2 g, K: 420 g, kJ: 7739, kcal: 1827

550 g rote Johannisbeeren

(vorbeereitete gewogen)

450 g Pink-Grapefruit-Fleets

(vorbeereitete gewogen,

von etwa 6 Pink-Grapefruits)

1 Pkt. Dr. Oetker-Fruchtzucker (350 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Beeren von den Stielen streifen und 50 g abwiegen. Pink-Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut

völlig entfernt wird. Grapefruit-Netzen und 450 g abwiegen.

2. Die Johannisbeeren und Grapefruitfleets in einem großen Kochtopf mit Dr. Oetker-Fruchtzucker gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort reichlich in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die Konfitüre kann statt mit Dr. Oetker-Fruchtzucker auch mit Sugar Gelierzucker 3:1 zubereitet werden. Dann benötigen Sie allerdings 800 g vorbereitete Johannisbeeren und 600 g Pink-Grapefruit-Fleets.



Karibik-Konfitüre I

Halbherb – exotisch

7–8 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 8 g, F: 3 g, R: 1264 g, kJ: 26177, kcal: 6206

1 kleine Mango

1 kleine Papaya

1 große Banane

½ reife Ananas

100 g Physalis

6–7 Rumpanze (etwa 50 g)

1 Stängel Zitronengras

1 Beutel Geflüß Classic! 1:1 (20 g)

700 g Rohrzucker, hell

450 g Zucker

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbherb: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Mango und Papaya halbieren, entkernen und schälen. Banane schälen. Von der Ananas das Blatt- und Sturmkende entfernen. Die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ mitunterst werden. Ananas vierteln, jeweils den mittleren Strunk entfernen. Von den Physalis jeweils die Blätter entfernen. Physalis waschen und gut abtropfen lassen. Die

Rumpanze waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Vorbelebte Früchte in kleine Würfel schneiden und 1 kg abwiegen.

2. Von dem Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras in sehr feine Streifen schneiden und 1 gehäuften Esslöffel davon abmessen.

3. Roggenroggen Fruchtfleisch mit Zitronengras in einem großen Kochtopf geben. Geflüß Classic! zuerst mit 2 Esslöffeln des Rohrzuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut vermischen.

4. Den Kochtopf unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Rohrzucker und Zucker hinzufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochtopf eventuell abdunkeln und sofort vollständig in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Karibik-Konfitüre eignet sich als Tartenfüllung oder als Zugabe zu Geflüßpasteten.



Kaffeelecker I

Halbherb

Ingensamt:

E: 1 g, F: 0 g, R: 373 g, kJ: 12699, kcal: 3063

250 ml (½ l) Wasser

370 g Zucker

270 ml (½ l) sehr starker Auftrieb

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 ml (½ l) Wengenstichbutter (hochprozentiger Alkohol aus der Apotheken, 99 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Alkoholzeit

Halbherb: gekühlt 6 Wochen

1. Wasser mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und sprudelnd einkochen lassen.

2. Zuckerlösung mit Kaffee und Vanillin-Zucker vermischen und erkalten lassen. Anschließend Weinspirit unterrühren.

3. Den Kaffeelecker in eine vorbereitete Flasche füllen und verschließen. Kaffeelecker sofort gekühlt oder kalt gestellt aufbewahren.

Kirsch-Bananen-Konfitüre I

Feuchtigkeit – mit Alkohol
etwa 7 Liter je 200 ml

Insgesamt:

E: 10 g, F: 3 g, K: 666 g, kJ: 12342, kcal: 2947

650 g Süßkirschen
(vorbevorzogen gewogen)
150 g Bananen
(vorbevorzogen gewogen)

125 ml (1/4 l) Kirschlikör
125 ml (1/4 l) Bananenlikör
125 ml (1/4 l) Sherry
1 Pck. Zitronensäure (5 g)
1 Pck. Super Gelierzucker 2:1 (200 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 7 Jahre



1. Kirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und 650 g abwiegen. Kirschen mit einem Stabmixer grob pürieren. Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden und 150 g abwiegen.

2. Die vorbereiteten Früchte, Kirsche, Bananenmalt, Sherry und Zitronensäure mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut vermehren. Dann alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Pfanne abheben.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort reichlich in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Tefal-Off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: 125 ml (1/4 l) Sherry können durch 125 ml (1/4 l) Bananen- oder Kirschlikör ersetzt werden.



Kirsch-Creme-Likör I

Feuchtigkeit – mit Alkohol
etwa 2 Flaschen je 700 ml

Insgesamt:

E: 22 g, F: 24 g, K: 480 g, kJ: 12912, kcal: 3063

350 ml Kirschling
700 g Kirschgelee (24,6 % Fett)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanille-Zucker
40 ml Kirschweasser (42 Vol.-%)
350 ml Doppelkorn (38 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Halbbarkeit: gekühlt etwa 2 Wochen

1. Kirschling mit Kirschgelee, Zucker und Vanille-Zucker in einem Mixer mischen oder mit Handrührgerät mit Schneebesen auf höchster Stufe etwa 1 Minute durchrühren.

2. Kirschweasser und Doppelkorn hinzugeben, nochmals gut durchmischen oder durchrühren.

3. Den Kirsch-Creme-Likör in 2 vorbereitete Flaschen füllen, mit je einem Flaschenverschluss fest verschließen und kühl stellen.

Tipp: Bereiten Sie diesen Likör mit 500 g frischen Süßkirschen zu. Flaschen, entsteinen und pürieren Sie die Kirschen. Geben Sie unter Punkt 1 die Kirschen mit in den Mixer, lassen Sie dafür den Zucker weg.



Kiwi-Bananen-Konfitüre **!** Schnell etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 10 g, F: 5 g, KH: 643 g, kJ: 11595, kcal: 2770

750 g Kiwis (vorbereitet gewogen)
350 g Bananen (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Zitronensäure (5 g)
500 g Zucker
? Beutel Gelbo Extra 3:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Die Kiwis schälen, in kleine Stücke schneiden und 750 g abwiegen. Bananen schälen, ebenfalls klein schneiden und 350 g abwiegen.

2. Kiwi-, Bananenscheiben und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelbo extra mi-

schen, dann mit den Fruchtstücken vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abdampfen und sofort vollständig in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Sie können die Konfitüre statt mit Gelbo Extra und 500 g Zucker auch mit Gelbo Super 3:1 und 350 g Zucker zubereiten. Bitte beachten Sie die Packungsanleitung. Mit 1–2 Teelöffeln Blue Curacao (mit und ohne Alkohol erhältlich) bekommt die Konfitüre eine besonders interessante Farbe.

Abwandlung: Sie können 100 g der Kiwis durch 100 g Äpfel ersetzen. 250 g der Bananen können durch 250 ml (1 1/4 l) Bananensirup ersetzt werden.

Kiwi-Birnen-Konfitüre mit Pfefferminzlikör **!** mit Alkohol etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 7 g, F: 4 g, KH: 601 g, kJ: 11502, kcal: 2715

450 g Kiwis (vorbereitet gewogen)
300 g Birnen (vorbereitet gewogen)
100 g karamell, grüne Minzsaucen
(vorbereitet gewogen)
100 ml Pfefferminzlikör
1 Pck. Extra Gelierzucker 3:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Kiwis schälen, halbieren, in Stücke schneiden und 450 g abwiegen. Birnen waschen, schälen, halbieren,

entkernen, in kleine Würfel schneiden und 300 g abwiegen. Vorratsbehälter waschen, gut abtropfen lassen, entölen, halbieren und 100 g abwiegen.

2. Vorbereitete Fruchtstücke mit Likör in einen großen Topf geben und mit Extra Gelierzucker vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abdampfen und sofort vollständig in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Statt Pfefferminzlikör für Kinder Waldmeister-Sirup oder Waldmeister-Beeren-Sauce verwenden. Konfitüre zu Käse oder Wildbeeren reichen.





Kiwi-Stachelbeer-Konfitüre I

Mit Alkohol

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 4 g, Kt: 808 g, kJ: 11171, kcal: 2779

500 g Kiwis

(vorbeurteilt gewogen)

400 g grüne Stachelbeeren

(vorbeurteilt gewogen)

100 ml grüner Kiwi-Likör

1 Pck. Zitronensäure (5 g)

1 Pck. Extra-Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Kiwis schülen, vierteln, in feine Scheiben schneiden und 500 g abwiegen. Stachelbeeren waschen, gut abtropfen lassen, Stiel- und Blüthenansätze entfernen. Stachelbeeren halbiieren und 400 g abwiegen.

2. Stachelbeeren, Likör und Zitronensäure in einem großen Kochtopf mit Extra-Gelierzucker gut vermischen.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut (eventuell abschäumen) und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Knoblauch-Chiliöl & -essig I

Knoblauch

etwa 1 l

Insgesamt:

Chiliöl:

E: 6 g, F: 997 g, Kt: 18 g, kJ: 37332, kcal: 8913

Chilinessig:

E: 10 g, F: 1 g, Kt: 23 g, kJ: 1232, kcal: 290

12 Knoblauchzehen

12 Mirsche, rote Chilischoten

20 Melisso- oder Minzeblätter

1 l Olivenöl

oder 1 l Weißweinessig

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Durchlaufzeit: 3–4 Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 6–8 Monate

1. Knoblauch abziehen, Chilischoten waschen und trocken tupfen. Melisso- oder Minzeblättchen abpflücken und vorsichtig trocken tupfen. Knoblauch, Chilischoten und Melissoblättchen in vorbereitete Flaschen geben.

2. Die Flaschen jeweils mit Olivenöl oder Essig auffüllen und sofort verschließen. Knoblauch-Chiliöl & -essig 3–4 Wochen durchziehen lassen.



Kokos-Kirsch-Konfitüre I Mit Alkohol 5–6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 15 g, F: 100 g, KH: 576 g, KJ: 10966, kcal: 3820

100 g Kokosraspel
400 ml Kokosnussmilch
(Fertigprodukt)
400 g Süßkirschen
(nicht/etwas gewaschen)
100 ml Kirschsaft
500 g Zucker
1 Beutel Gelatine Extra 21 (25 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Kokosraspel mit Kokosnussmilch in einen Topf zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 10 Minuten

bei schwacher Hitze kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

2. In der Zwischenzeit Kirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, entpölen und halbieren. Von den Kirschen 400 g abwiegen.

3. Kokosraspel mit der Hülis, Kirschen und Kirschsaft in einen großen Kochtopf geben.

4. Zucker mit Gelatine Extra mischen, dann mit der Frucht-Kokosraspel-Masse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Das Kochgut eventuell abdunkeln und sofort reichlich in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Tei-ol-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Kräuteressig, scharf I Rötternd etwa 1,2 l

Insgesamt:

E: 4 g, F: 0 g, KH: 6 g, KJ: 706, kcal: 190

Je 1 Bund Dill und Schnittlauch

Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin und Zitronenmelisse

Je 1 kleine, rote und grüne Paprika

2–3 Scheibenstücker von 1 Bio-Orange
(entkernbar, ungewaschen)

1 l Weißweinessig

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Durchlaufzeit: mindestens 2 Wochen

Halbbarkeit: gekühlt, dunkel gelagert
und gut verschlossen 2–4 Monate

1. Dill, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin und Zitronenmelisse vorsichtig abspülen und trocken tupeln. Paprika längs halbieren, entkernen, waschen, trocken tupeln und fein hacken. Orangenscheiben leicht abwaschen und abtrocknen.

2. Kräuter, Paprika und Orangenscheiben in eine vorbereitete Flasche oder nach Belieben in mehrere vorbereitete Flaschen verteilen und mit Essig auffüllen.

3. Die Flasche bzw. Flaschen fest verschließen und kräftig durchschütteln. Den Kräuteressig mindestens 2 Wochen kühl und dunkel stehen lassen.

4. Den Kräuteressig durch ein feines Sieb gießen und weiter in gut geschlossene Flaschen füllen.

Tipp: Die Wahl der Kräuter je nach Verwendungszweck und Geschmack variieren.



Kräutergelée I | Kaffeebart

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 8 g, F: 0 g, K: 602 g, KJ: 10481, kcal: 2473

- 1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewaschen)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Zitronenmyrte
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Apfelkaffee (Narstenkaffee)
- 1 Pck. Extra Gellierucker 2:1 (500 g)
- 1 Pck. Zitronensäure (5 g)
- 5 kleine Salbeiblätter
- 4 Basilikumblätter
- 2 Zweige Zitronenmyrte
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Kokuhzeit
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3-4 Wochen

1. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. 1/4 der Schale mit einem Messer dünn abschälen. Kräuterrösche abspülen und trocken tupfen.
2. Den Apfelkaffee mit gut der Hälfte der Zitronenschale (die restliche Schale beiseitelegen) und den Kräuterröschen in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Kräuter-Apfel-Flüssigkeit erkalten lassen.
3. Anschließend durch ein Sieb in einen Topf gießen und 500 ml abmessen.
4. Die abgemessene Kräuter-Apfel-Flüssigkeit mit Extra Gellierucker und Zitronensäure in einen Kochtopf geben und gut verrühren. Beiseitegelegte Zitronenschale in 5-6 Stücke schneiden und unterrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständiger Rühren mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Kräuterröschen und -zweige abspülen, trocken tupfen (Zitronenmyrte- und Rosmarinzweige evtl.



etwa etwas abkühlen), beiseitelegen und mindestens 1 Minute unter ständigem Rühren sprudelnd mitkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Kochtopf eventuell abkühlen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Darauf achten, dass in jedem Glas jeweils 1 Stück Zitronenschale und unterschiedliche Kräuter sind.

7. Gläser mit Twist-off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

8. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Zitronenschale und die Kräuter gut verteilen.

Tipps: Kräutergelée zu Käse, z.B. Brie-Käse oder italienischen Weichkäse reichen. Die Haltbarkeit des Gelées wird durch die Zugabe der Kräuter verlängert.

Kräuterlikör I | Würzig - mit Alkohol

1 Flasche etwa 1 l

Ingensamt:

E: 0 g, F: 0 g, K: 403 g, KJ: 13828, kcal: 3262

- 125 ml 40% Wässer
- 250 g Zucker
- 1 Stängel Rosmarin
- 1 Stängel Salbei
- 1 Stängel Basilikum
- 1 Stängel Thymian
- 1 Stängel Pfefferminze
- 1 Stängel Zitronenmelisse
- 5 Lorbeerblätter
- 700 ml Southern Comfort (40 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Kokuhzeit
Durchlaufzeit: etwa 2 Wochen
Halbbarkeit: gekühlt etwa 4 Wochen

1. Wasser mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen. Die Zuckerlösung erkalten lassen.
2. Kräuterrösche gründlich abspülen, trocken tupfen und mit den Lorbeerblättern in eine vorbereitete Flasche geben.
3. Die Zuckerlösung mit Southern Comfort verrühren und in die mit den Kräutern gefüllte Flasche füllen. Bevor die Flasche mit einem Flaschenverschluss fest verschlossen und kalt gestellt 2 Wochen durchziehen lassen, dabei die Flasche gelegentlich durchschütteln.
4. Nach der Durchlaufzeit die Flüssigkeit nach Belieben in eine vorbereitete Flasche abfiltern und die Flasche fest verschließen.

Tipps: Probieren Sie diesen Likör statt mit Southern Comfort einmal mit Whiskey.



Kräuteröl, pikant | Würzig

(am Fett reichlich)

1 Flasche etwa 750 ml (½ l)

Inhaltsstoffe

E: 8 g, F: 740 g, K: 0 g, MJ: 27475, kcal: 6562

1 Band Öl

1 kleine, rote Paprika

2 EL gehackter Aniswurz

2 EL gehackter Thymian

1 TL Currypulver

1 TL Paprikapulver edelsüß

¼ gestr. TL Meer Salz

750 ml (½ l) Spiritus, z. B. Sonnenblumen- oder Distelöl

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Durchlaufzeit: mindestens 2 Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 2–3 Monate

1. Öl abspülen und trocken tupfen. Die Spitzen von den Stängeln tupfen. Spitzen sehr fein schneiden. Paprika abspülen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und sehr fein hacken.

2. Öl mit Paprika, Aniswurz, Thymian, Curry und Paprika mischen, in eine vorbereitete Flasche geben, mit Spiritus auffüllen.

3. Die Flasche verschließen und kräftig durchschütteln. Das Kräuteröl mindestens 2 Wochen durchziehen lassen.

4. Kräuteröl durch eine Filtertüte gießen und wieder in die zuvor gedruckte Flasche füllen. Kräuteröl kühl und dunkel aufbewahren.

Tipp: Für Salatzsaucen von Karottei-, Fench- oder Fenchstaben verwenden.



Kräuter-Öl-Mischung |

Gut mischen!

(am Fett leicht)

1 Flasche etwa 750 ml (½ l)

Inhaltsstoffe

E: 4 g, F: 499 g, K: 12 g, MJ: 18769, kcal: 4480

1 Band Petersilie

2 Zweige Estragon

1 Band Schnittlauch

je ¼ rote, gelbe und grüne

Paprikaschote

¼ EL gehackter Koriander

¼ EL grob zerhacktes,

schwarzes Pfeffer

500 ml (½ l) Olivenöl

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 1 Woche

Halbbarkeit: dunkel gelagert 2–3 Wochen

1. Die Kräuter vorsichtig abspülen und trocken tupfen. Von der Petersilie und dem Estragon die Blättchen von den Stängeln tupfen. Petersilien- und Estragonblättchen fein schneiden. Schnittlauch in kleine Häkchen schneiden.

2. Paprikaschoten entkernen, entsaften und die weißen Schalenzwände entfernen. Die Schalenzwände hacken, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

3. Paprikaschoten mit den Kräutern, Koriander, Pfeffer und Olivenöl vermischen. Die Mischung in eine vorbereitete Flasche geben, verschließen, kräftig durchschütteln und etwa 1 Woche an einem dunklen Ort stehen und durchziehen lassen.

4. Nach Belieben das durchgezogene Kräuteröl durch eine Filtertüte gießen, wieder in die zuvor gedruckte Flasche füllen und danach in einem dunklen Ort aufbewahren.

Tipp: Die Kräuter-Öl-Mischung für Tomate- und Paprikasalat verwenden sowie zum Braten von Lamm- oder Schweinefleisch.





Kumquat-Orangen-Marmelade I

Bereit:
etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 16 g, F: 12 g, Kk: 1420 g, KJ: 31326, kcal: 5082

400 g Kumquats
(vorherseifet gewaschen)
600 g Orangenhäute (vorherseifet
gewaschen, mit 1,2 kg Orangen/
1 Beutel Geflüss Classic 1:1 (50 g)
1500 g Zucker

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Kumquats heiß abwaschen, abtrocknen, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 400 g abwiegen.

2. Die Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen Melonen, in Stücke schneiden und 600 g abwiegen. Fruchtstücke in einen großen Kochtopf geben.

3. Geflüss Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit den Fruchtstücken gut vermehren.

4. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort sterilisierte Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Kumquats, eingelegt I

Schnell - mit Alkohol
1 Glas etwa 750 ml (75 cl)

Insgesamt:
E: 31 g, F: 52 g, Kk: 501 g, KJ: 7804, kcal: 1073

20 Kumquats
4 Ingwerfäulen
in Sirup eingelegt
18 Gewürznelken
1 Zimtstange
50 g Pinienkerne
1 EL Minzeblättchen
250 ml (1/2 l) Wasser
150 g Zucker
4 EL Orangentinktur

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlen
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert
etwa 2 Wochen

1. Kumquats waschen, abtrocknen, mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und in ein sauberes, großes Glas geben.

2. Ingwerfäulen vierteln, mit Nelken, Zimt, Pinienkernen und Minzeblättchen zu den Kumquats geben.

3. Das Wasser mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Zuckerwasser über die Kumquats gießen, erkalten lassen.

4. Orangentinktur hinzugeben. Glas mit einem Twist-off-Deckel verschließen, im Kühlschrank aufbewahren.



Kürbis, pikant eingelegt |

Gut verdaulich
etwa 4 Gläser je 1 l

Insgesamt (mit Essig-Zucker-Lösung)

E: 29 g, F: 4 g, K: 1580 g, kJ: 29634, kcal: 6910

Zum Vorbereiten:

4 kg Kürbis

Zum Durchkochen:

(auf je 2 kg Kürbis
(vorbereitet gewogen):)

125 ml (¼ l) Weißweinessig

125 ml (½ l) Wasser

Für die Essig-Zucker-Lösung:

375 ml (¾ l) Weißweinessig

375 ml (¾ l) Wasser

1 ½ kg Zucker

Salz und Schale von

½ Bio-Zitrone

(unbehandelt, ungewaschen)

1 kleiner

Stück geschülter Ingwer

Zubereitungszeit: 90 Minuten,

ohne Durchkochen und Abkühlen

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Zum Vorbereiten den Kürbis halbieren und in breite Spalten schneiden. Kürbiskerne und feste Fasern mit einem Löffel entfernen. Die Kürbisspalten schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

2. Zum Durchkochen Essig mit Wasser verrühren und auf die Kürbiswürfel geben. Kürbiswürfel zugedeckt über Nacht kalt stellen und durchkochen lassen.

3. Kürbiswürfel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

4. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig, Wasser, Zucker, Zitronensaft, -schale und Ingwer in einem großen Topf zum Kochen bringen. (Beim Kürbiswürfel darin nach und nach glasig kochen (nicht zu weich werden lassen).

Die Kürbiswürfel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in vorbereitete Gläser füllen. Die Essig-Zucker-Lösung abkühlen lassen.

5. Die Gläser mit der Essig-Zucker-Lösung auffüllen, sodass die Kürbiswürfel gut mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen.

6. Gläser auf einen Aufhängestiel in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen. Kürbiswürfel etwa 30 Minuten bei etwa 75 °C einkochen.

Tip: Kürbis zu Salatcaviar oder Pörrgerichten reichen.



Kürbis-Chutney |

Essig aufreihiger – gut verdaulich
etwa 3 Gläser je 200 ml

Insgesamt

E: 11 g, F: 2 g, K: 106 g, kJ: 3555, kcal: 844

200 g Kürbis

(vorbereitet gewogen)

150 g Ananas

(vorbereitet gewogen)

200 g Zwiebeln

(vorbereitet gewogen)

100 g Paprikaschoten

(vorbereitet gewogen)

50 ml Apfelsaft (Handelsware)

2 Lorbeerblätter

¼ Pck. Extra Solerucker 2:1 (125 g)

125 ml (½ l) Apfelsaft

20 g Salz

1 gest. TL Currypulver

je ½

gest. TL Currypulver, weißer Pfeffer,
Kreuzkümmel (Cumini), Koriander
(alles gemahlen)

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Kürbis schälen und die Kerne entfernen. Den Kürbis in sehr kleine Würfel schneiden und 200 g abwiegen. Von der Ananas Blatt- und Stängelreste entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ entfernt werden. Die Ananas zuerst in Schichten schneiden, dann mit einem Auskochenmesser die hölzerne Mitte vertikal durchstechen. Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden und 150 g abwiegen.

2. Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden und 200 g abwiegen. Paprikaschoten halbieren, entkernen, entfernen und die weißen Scheibenränder entfernen. Scheibenränder waschen, abtropfen lassen, in sehr kleine Würfel schneiden und 100 g abwiegen.

3. Die vorbereiteten Gemüse- und Obststrahlen in einem großen Kochtopf geben. Apfelsaft und Lorbeerblätter hinzugeben. Die Zutaten zum Kochen bringen



und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

4. Lorbeerblätter entfernen. Extra Solerucker und Essig hinzugeben, wieder zum Kochen bringen und weitere 8 Minuten unter Rühren bei starker Hitze kochen lassen. (Den Topf von der Kochplatte nehmen. Chutney mit Salz und den restlichen Gewürzen verrühren.

5. Chutney sofort sandvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umkehren und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.



Landjägerwurst, grob |

Preiswert – dauert länger
8–9 Einkochgläser je 500 ml (7½ l)

Ingredient:

E: 808 g, F: 375 g, Kk: 28 g, Kt: 26816, kcal: 7188

2 % kg Schweinefleisch, wie gewaschen

(Schinken, Kopf, Bauch)

750 g frische Schwarzer

Schweinchen

750 g Schwarzer- oder Rinderbraten

Salz

je 1 Pk. frisch gemahlener

schwarzer Pfeffer

gemahlene Lorbeerblätter

geriebener Majoran

frisch geriebene Muskatnuss

gemahlene Nelken

geriebener Thymian

250 g Zwiebeln

1. Schweinefleisch und Schwarzer unter fließendem kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und dann in einem großen Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen. Schweinefleisch und die Schwarzer zugedeckt etwa 80 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei ab und zu umrühren.

2. Schweinefleisch und Schwarzer mit einer Schaumkelle aus der Brühe nehmen und etwas abtrocknen lassen. Das Fleisch vor den Knochen lösen.

3. Die Schwarzer und etwa die Hälfte des Fleisches durch die feine Scheibe des Fleischwolls drehen.

4. Leber unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und ebenfalls durch die feine Scheibe des Fleischwolls drehen.

5. Restliches Schweinefleisch in sehr kleine Würfel schneiden.

6. Alle Zutaten gut miteinander vermengen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Majoran, Muskat, Nelken und Thymian würzen. So viel Kochbrühe hinzugeben, dass ein geschmeidiger Brei entsteht.

7. Zwiebeln abziehen, sehr fein reiben und mit der Fleischmischung. Mehrmals kräftig mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran abschmecken.

8. Den Fleischbrei nur zu ¼ in vorbereitete Einkochgläser füllen, da sich der Fleischbrei beim Einkochen etwas ausdehnt. Jeweils Garmischung und Deckel nass auf den geschützten Glasrand legen, mit Klammern verschließen.

9. Die Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

10. Den Topf verschließen und die Landjägerwurst etwa 110 Minuten bei etwa 180 °C einkochen.

Tipp: Wer keine eigenen Einkochgläser besitzt, kann die Landjägerwurst auch in Gläser mit Twist-off-Deckeln* füllen und anschließend im Einkochkautern einkochen.

Latte-Macchiato-Likör |

Für Gläser – mit Alkohol

etwa 2 Flaschen je 700 ml

Ingredient:

E: 80 g, F: 108 g, Kk: 350 g, Kt: 18743, kcal: 3987

6 Eigelb (Größe M)

250 g geriebener Puderzucker

2 Pkt. St. Ocker Vanille-Zucker

2 Dosen Kondensmilch

(18 % Fett, je 340 ml)

150 ml Mörgeleisenthon*

(hochprozentiger Alkohol) aus

der Apotheke, 60 Vol.-%

150 ml Whisky (40 Vol.-%)

100 ml kalter, starker

Eggsauce

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: gut gekühlt etwa 2 Wochen

1. Eigelb mit Puderzucker und Vanille-Zucker mit Handrührgerät mit Pöhlbosen in etwa 3 Minuten aufschlagen. Nach und nach Kondensmilch unterlebenslang und Whisky langsam unter Pöhlbosen hinzugeben. Zum Schluss Eggsauce unterlebenslang.

2. Latte-Macchiato-Likör in 2 vorbereitete Flaschen füllen und diese mit je einem Flaschenverschluss fest verschließen. Likör sofort gekühlt oder im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Für den Likör nur ganz frische Eigelb verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Lagerdatum beachten). Vor dem Servieren den Likör einmal gut durchschütteln.



Leberwurst! *Kal verarbeitet*
5-7 Bratförmgläser je 250 ml (7+1)

Insgesamt:

E: 342 g, F: 256 g, Kh: 2 g, kJ: 16848, kcal: 4081

750 g *Leberleber*
 2 *Zwiebels*
 1 kg *Geflückele (halb Hühn-,
 halb Schweinefleisch)*
 2 *leicht*
 gelb. *Öl* *Pökelsalz*
frisch geriebene Muskatnuss
frisch gemahlener Pfeffer
geriebener Dill
geriebene Basilikum
geriebener Thymian

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 3 Monate,
 gefüllte Gläser innerhalb 1 Woche verbrauchen

1. Den Backofen vorheizen.
Ofen-/Küchenschub: etwa 180 °C
Halbzeit: etwa 150 °C

2. Die Fleischleber unter fließendem kaltem Wasser
 abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln abzielen und halbierten Leberwürfel und
 Zwiebelhälften durch die mittlere Scheibe des Fleisch-
 seife drehen.

3. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Leber-Zwiebel-
 Masse, Pökelsalz, Muskat, Pfeffer, Dill, Basilikum
 und Thymian hinzugeben und mit der Hackfleisch-
 masse gut vermengen.

4. Den Fleischmix je nur ¼ in vorbereitete Bratförm-
 gläser füllen, da sich der Fleischmix beim Braten
 etwas ausbreitet. Jeweils Gerüstung und Deckel
 auf den geölten Gläsern legen, mit Klammern
 verschließen.

5. Dann eine Pfanne zur Hälfte mit heißem Wasser
 füllen. Die Gläser mit etwas Abstand in die Pfanne
 stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
 Leberwurst im Anschluss dazu etwa 1 ½ Stunden
 braten.

Tipp: Dekorativ sieht es aus, wenn Sie die Leber-
 wurst in sogenannten Bratförmgläsern einwickeln
 (Foto). Die Leberwurst lässt sich auch im Bratförm-
 gläser (automat) in etwa 110 Minuten bei etwa 100 °C
 einwickeln. Bitte beachten Sie beim Einwickeln im
 Backofen die Gebrauchsanleitung Ihres Geschäp-
 stellers.



Lemon-Curd! *Mit Alkohol*
2-3 Gläser je 250 ml

Insgesamt:

E: 81 g, F: 83 g, Kh: 150 g, kJ: 8507, kcal: 1818

100 ml *Zitronensaft (von 3 Zitronen)*
 100 ml *Orangensaft (von 2 Orangen)*
 100 g *Butter*
 30 g *geriebene Speisestärke*
 100 ml *Weißwein*
 150 g *Zucker*
 1 *Pck. Dr. Oetker Pflaumen*
geriebene Zitronenschale

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 4 Wochen,
 gefüllte Gläser innerhalb von 3 Wochen verbrauchen

1. Zitronen auspressen und 150 ml Zitronensaft ab-
 messen. Orangen auspressen und 100 ml Orangen-
 saft abmessen.

2. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen.
 Speisestärke darin unter Rühren so lange erhitzen, bis
 sie hellgelb ist. Zitronen-, Orangensaft und Weißwein
 unter Rühren mit einem Schneebesen hinzugeben.
 Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen ent-
 stehen. Zucker und Zitronenschale hinzugeben, unter
 Rühren zum Kochen bringen und etwa 2 Minuten
 kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Topf von der
 Kochstelle nehmen.

3. Das Rührgut sofort randvoll in vorbereitete Gläser
 füllen und mit *Twist-off-Deckel®* verschließen. Gläser
 umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln ste-
 hen lassen.





Liebesapfelkür |

Für Gäste – mit Alkohol

1 Flasche etwa 1,4 l

Insgesamt:

E: 1 g, F: 1 g, R: 259 g, kj 6708, kcal 2081

- 3 süsseste Äpfel
(etwa 400 g, z. B. Boskoop)
- Saft von
- 1 Zitrone
- 80 g gesiebter Puderzucker
- 200 ml Gewürz-Sirup
- 500 ml (70 %) Doppelkorn (30 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Reifezeit: gekühlt etwa 2 Wochen

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft waschen, in einem Mixer kochen und pürieren. Puderzucker, Sirup und Doppelkorn hinzufügen und alles noch einmal kräftig durchrühren.

2. Liebesapfelkür in eine vorbereitete Flasche füllen und mit einem Flaschenverschluss fest verschließen. Den Kür sofort gerieben oder im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren den Kür kräftig durchschütteln.

Limettenlikör |

Fruchtig – mit Alkohol

etwa 1 l

Insgesamt:

E: 4 g, F: 0 g, R: 251 g, kj 11269, kcal 2694

100 ml Wasser

250 g Puderzucker

4 Bio-Limetten

(zerhackt, ungewaschen)

7 Zitronen

500 ml Rum (50 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Alkoholzeit

Durchlaufzeit: etwa 4 Wochen

Reifezeit: gekühlt 4–5 Wochen

1. Wasser mit Puderzucker in einem Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen. Zuckerlösung abkühlen lassen.

2. Die Limetten heiß abwaschen, abtropfen und 2 Limetten dünn schälen. Limetten halbiieren und den Saft auspressen.

3. Die Limettenreste mit Zitronensaft, Zitronenöl, Zuckerlösung und Rum in eine vorbereitete Flasche geben. Die Flasche mit einem Flaschenverschluss fest verschließen und einmal kräftig durchschütteln. Am nächsten Tag etwa 4 Wochen durchziehen lassen.

4. Nach der Durchlaufzeit den Kür in kleine, vorbereitete Flaschen abfüllen und die Flaschen gut verschließen.



Mandarinenmarmelade I für Kinder

etwa 4 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 3 g, F: 1 g, K: 482 g, kcal: 2085

2 Körner

Dessen Mandarinen

(Mittelgewicht je 175 g)

Saft von

1 Zitrone

etwa 450 ml Orangensaft (Mandelsäure)

350 g Zucker

1 Beutel Gelatine Super 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Die Mandarinen in kleine Segel abtropfen lassen, große Fruchtstückchen klein schneiden und 500 g

abwiegen. Zitrus auspressen. Den Zitrusensaft mit Orangensaft auf 500 ml auffüllen.

2. Mandarinen und den Saft in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelatine Super mischen und mit der Fruchtmasse vermischt. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochtopf eventuell abschäumen und sofort noch mal in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Gläser während des Einkürens gelegentlich umdrehen, damit sich die Mandarinstücke besser verteilen. Bei angesäuerten Marmeladenkonserven kann der abgetropfte Saft mitverwendet werden (Orangensaft entsprechend reduzieren).



Mango-Chutney I

Selbstverbreiten – mit Alkohol

etwa 8 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 6 g, F: 3 g, K: 221 g, kcal: 4665, kcal: 1087

400 g Mango (vorbereitet gewogen)

180 g Zwiebeln (vorbereitet gewogen)

2-3 Stück eingeleger Ingwer

1 St. grüne Pfefferkörner in Lake

150 ml Weißwein

2 St. Weißkornöl

60 g Rosinen

1/4 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (125 g)

Salz

Corrypuder

1. Mangos halbkreisförmig und jeweils dem Stein herauslösen. Mangostüben schälen, in kleine Würfel schneiden und 400 g abwiegen. Zwiebeln abwaschen, ebenfalls klein würfeln und 180 g abwiegen. Ingwer abtropfen lassen und klein schneiden. Pfefferkörner abspülen und abtropfen lassen.

2. Die vorbereiteten Zutaten in einen großen Kochtopf geben. Wein, Essig, Rosinen und Extra Gelierzucker hinzugeben, unter Rühren zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten kochen lassen. Chutney mit Salz und Curry abschmecken, sofort in vorbereitete Gläser füllen.

3. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Mango-Chutney schmeckt sehr gut zu gegarten Fleisch.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr



Mango-Melonen-Konfitüre | kreativ

etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 7 g, F: 3 g, K: 1233 g, kJ: 21228, kcal: 5071

580 g **Mango**

(vorbeimittelt gereinigt)

440 g **Mangopulver**

(vorbeimittelt gereinigt)

1 Beutel **Gelee Classic** 1:1 (20 g)

1150 g **Zucker**

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Mango halbieren, das Fruchtfleisch jeweils vom Stein lösen. Fruchtfleisch schälen, in kleine Stücke schneiden und 580 g abwiegen.

2. Melone halbieren, entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Fruchtscheiben in einen großen Kochtopf geben.

3. Gelee Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut verühren.

4. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigen Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren mindestens 3 Minuten (geundelt) kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teild-Off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Maracujagelee | schnell

4-5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 5 g, F: 2 g, K: 448 g, kJ: 2608, kcal: 1622

750 ml (14 l) **Maracujasaft** (pasteurisiert, handelsüblich)

Salz von

1 Zitrone

480 g **Zucker**

1 Beutel **Gelee Extra** 2:1 (20 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Den Maracujasaft mit Zitronensaft in einen großen Kochtopf geben.

2. Zucker mit Gelee Extra mischen, dann mit dem Salz verühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teild-Off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.





Maronenkonfitüre mit Apfelsaft I

Kalorien:

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 10 g, F: 7 g, Kk: 728 g, kj: 12940, kcal: 3091

- 2 Pck. Maronen, gekocht
(getrocknet verpackt, 400 g)
- 1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewaschen)
- 50 ml Zitronensaft
(von etwa 2 Zitronen)
- 50 g dünnschalige Maronen/g
- 500 ml (70 g) Apfelsaft (Karamellware)
- 1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Maronen aus der Verpackung lösen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtropfen und die Schale dünn abreiben.

2. Maronen, Zitronenschale und -saft mit dem Honig und Apfelsaft in einen großen Kochtopf geben. Die Zutaten mit einem Schneidstab pürieren. Extra Gelierzucker hinzugeben und gut verrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abkühlen und sofort vollständig in vorbereitete Gläser geben.

5. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und anschließend etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Melone in Gin I Mit Alkohol

1 Glas 1 V=2 I

Insgesamt:

E: 0 g, F: 0 g, Kk: 63 g, kj: 2806, kcal: 666

2 mittelgroße Nettemelonen

250 g Zucker

2 El. Zitronensaft

1 gesch. El. gemahlener Ingwer

1 Flasche

(0,7 l) Gin

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Durchlaufzeit

Haltbarkeit: etwa 6 Monate

1. Melonen zuerst halbieren, dann in Spalten schneiden, entkernen und schälen. Melonenpulpen in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Zucker, Zitronensaft und Ingwer untermengen und die Melonenmasse zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

3. Melonenstücke in einen Sieb abtropfen lassen und in ein vorbereitetes, großes, verschließbares Glas geben, dabei den Saft auffangen.

4. Den Saft mit Gin verrühren und über die Melonenstücke gießen. Das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.



Melonen-Paprika-Chutney | **herbivore**

etwa 6 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

6: 10 g, F: 4 g, KH: 429 g, kJ: 8103, kcal: 1923

500 g **Wassermelone-Fruchtfleisch**

(vorbereitet gewogen)

350 g **rote Paprikaschoten**

(vorbereitet gewogen)

150 g **Orangefilets**

(vorbereitet gewogen)

100 g **Koriander**

200 ml **Orangensaft**

200 ml **Orangeessig**

(Handelsmarke)

½ Pck. **Super Süßholzwurzel 3:1 (250 g)**

1 Stk. **Senfkörner**

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver rosenschwarz

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Halbbarkeit: kühl, dunkel und trocken gelagert

etwa 3 Monate

1. Die Melone halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen. Melonenschalen zuerst in kleine Spalten schneiden, dann die Schale abschneiden. Das Fruchtfleisch klein würfeln und 500 g abwiegen.

2. Paprikaschoten halbieren, entkernen, entfeuern und die weißen Schindelschalen entfernen. Schotenhälften waschen, abtropfen lassen, sehr fein würfeln und 300 g abwiegen. Orangensaft so schütten, dass die weiße Haut mitknetend wird. Fleck herausstreichen und 150 g abwiegen.

3. Die vorbereiteten Zutaten mit Koriander, Orangensaft, Süßholzwurzel und Senfkörnern in einem Topf geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

4. Das Chutney mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und sofort ruckvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen.

Tipp: Melonen-Paprika-Chutney passt gut zu Käse oder Käse-Pommes.



Melonen-Zitrus-Konfitüre | **herbivore**

5-6 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

6: 7 g, F: 2 g, KH: 427 g, kJ: 7732, kcal: 1826

400 g **Wassermelone**

(vorbereitet gewogen)

350 g **Pink-Grapefruit-Fleisch und -saft**

(von etwa 3 Pink-Grapefruits)

250 g **Orangefilets und -saft**

(von etwa 4 Orangen)

1 Pck. **Zitronensäure (5 g)**

1 Pck. **Duft Gelber-Feuchtsüßholz (250 g)**

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Wassermelone in Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden und 400 g abwiegen. Grapefruit und Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig mitknetend wird. Grapefruits

und Orangen flüssig, dabei jeweils den Saft auffangen. Von dem Grapefruitsaft mit dem -saft 350 g und von dem Orangensaft mit dem -saft 250 g abwiegen.

2. Melonensäfte, Fruchtfilets, -saft und Zitronensäure in einem großen Kochtopf mit Duft Gelber-Feuchtsüßholz gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort ruckvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

4. Gläser während des Erkalts gelegentlich umdrehen, damit sich die Fruchtstücke gleichmäßig verteilen.

Tipp: Einfacher ist es, wenn Sie die Zitrusfrüchte nur auspressen. Verwenden Sie dann das Fruchtfleisch ohne Kerne mit.





Mirabellen, eingekocht |

Gut vorbereiten

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 26 g, F: 6 g, Kh: 589 g, kj: 10505, kcal: 2617

etwa 3 kg Mirabellen

Für die Zuckerlösung:

250–375 g Zucker
1 l Wasser

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Kokillzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 9 Monate

1. Mirabellen waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen, in die vorbereiteten Einkochgläser bis fast unter den Glasrand füllen.

2. Für die Zuckerlösung Zucker mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Zuckerlösung abkühlen lassen und über die Mirabellen gießen, sodass die Mirabellen mit der Zuckerlösung bedeckt sind.

3. Jeweils Gummiring und Deckel raus auf den gereinigten Glasrand legen, mit Klammers verschließen. Die Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen. Sie viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

4. Den Topf verschließen und die Mirabellen etwa 30 Minuten bei etwa 75 °C einkochen.

Tipp: Die Mirabellen entsteht einkochen. Die eingekochten Mirabellen als Kompott reichen oder für Tortenbeläge verwenden.

Mirabellenkonfitüre |

Gut vorbereiten

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 2 g, F: 1 g, Kh: 313 g, kj: 5276, kcal: 1260

1 kg Mirabellen

(vorbereitet gewogen)

1 Beutel Gelée Classic 1:1 (20 g)
1150 g Zucker

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Die Mirabellen waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen, halbieren und entkernen. Mirabellehälften in kleine Stücke schneiden, 1 kg abwiegen und in einen großen Kochtopf geben.

2. Gelée Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit den Fruchtstückchen gut vermischen.

3. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Das Kochgut ebenfalls abkühlen und selbst randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Zusatz 4 Esslöffel Zitronensaft unter die Konfitüre rühren.



Mirabellenkonfitüre mit Lavendelblüten

Zum Verschicken
etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingredien:

E: 7 g, F: 2 g, W: 630 g, A: 11050, kcal: 2605

- 1 kg Mirabellen
(vorwiegend grünes)
- 1 EL ungesüßte, getrocknete
Lavendelblüten
- 1 Pck. Extra Gellierzucker 2:1 (508 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Mirabellen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch klein schneiden

und 1 kg abwiegen. Lavendelblüten von den Stängeln ablösen und 1 gehäuften Esslöffel abmessen.

2. Mirabellenstückchen mit den Lavendelblüten in einen großen Kochtopf geben. Mit Extra Gellierzucker gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort vollständig in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Statt Mirabellen können Sie auch Pflaumen, selbst getrockneten Lavendel frischen Lavendel verwenden. Die Lavendelblüten vorsichtig abpflücken, abtrocknen und vom Stiel lösen.



Mittelmeer-Pickles

Für Gläser • dauert länger
etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Ingredien:

E: 40 g, F: 132 g, W: 105 g, A: 7700, kcal: 1863

- 1 kg Auberginen
- Salt
- 1 kg Zucchini
- 500 g rote Paprikaschoten
- 200 g kleiner Zierkeim
- 1 Fenchelschnitz
- 2 EL getrocknete Oreganoblätter
- 2 EL Basilikumblätter
- 4 Lorbeerblätter
- 2 EL Pfefferkörner
- 4 Salbeiblätter
- 4 abgewasene, fein getrocknete Knoblauchzehen

Für den Essigessenz:

- 500 ml (½ l) Wasser
- 250 ml (¼ l) Weißweinessig
- Zucker
- frisch gemahlener Pfeffer
- 125 ml (⅓ l) Olivenöl

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Durchkochen

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 9 Monate

1. Auberginen waschen, abtrocknen und die Stängelansätze entfernen. Auberginen in Würfel schneiden und mit Salz bestreuen. Die Auberginewürfel etwa 30 Minuten stehen lassen.

2. Auberginewürfel mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Zucchini waschen, abtropfen und die Enden abschneiden. Zucchini in Scheiben schneiden.

3. Paprikaschoten halbieren, entsteinen, entkernen und die weißen Scheitelscheiben entfernen. Schotenhälften waschen, trocken tupfen und in breite Streifen schneiden.

4. Zierkeim abspülen und vierteln. Von der Fenchelschnitz die Stiele dicht oberhalb der Knolle abschnei-



den. Braune Stellen und Rätter entfernen. Die Würfelenden gründlich schneiden. Knolle waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

5. Das vorbereitete Gemüse mit Oregano-, Basilikum-, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Salbeiblättern und Knoblauch fest in vorbereitete Einkochgläser schichten.

6. Für das Essigessenz Wasser mit Essig, Zucker und Pfeffer zum Kochen bringen. Olivenöl unterrühren, eventuell nochmals kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Essigessenz gleichmäßig über die Gemüsezutaten gießen, sodass sie gut mit der Flüssigkeit bedeckt sind.

7. Jähriges Deckel und Gummiring nach auf den geschliffenen Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Auflagenring in den Einkochtopf stellen. So viel heißes Wasser hinzugeießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

8. Den Topf verschließen. Mittelmeer-Pickles etwa 45 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

Mixed Pickles I Klassisch

etwa 4 Gläser je 1 l

Ingrenant:

E: 36 g, F: 9 g, Kfr: 155 g, kJ: 4370, kcal: 1038

1 kg kleine, feste Gurken

1 Liter

Kopf Blumenkohl

250 g grüne Bohnen

200 g Möhren

Salzwasser

125 g Portweibeln

3 Lorbeerblätter

20 Pfefferkörner

10 Gewürznelken

Für die Essig-Zucker-Lösung:

1 1/4 l Küstenessig

200 ml (70 fl. Unzen)

1 geh. EL Salz

4 geh. EL Zucker

2 Bsp. Einnach-Hilfe

Zubereitungszeit: 65 Minuten, ohne Einlegezeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel geteilt etwa 6 Monate

1. Gurken gründlich waschen und in eine Schüssel geben. Wasser über die Gurken gießen und etwa 12 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen. Die Gurken aus dem Wasser nehmen, sorgfältig bürsten und abspülen. Die Gurken einzeln mit einem Tuch abtrocknen und schlechte Stellen entfernen.

2. Von dem Blumenkohl die Blätter und schlechte Stellen entfernen. Den Strunk abschneiden. Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen.

3. Von den Bohnen die Enden abschneiden, Bohnen eventuell abblättern, waschen, abtropfen lassen und in etwa 4 cm lange Stücke brechen oder schneiden.

4. Möhren putzen, schälen, abspülen und abtropfen lassen. Blumenkohl, Bohnen und Möhren nacheinander in wenig Salzwasser zum Kochen bringen und 6–12 Minuten garen. Gemüse aus dem Salzwasser nehmen und abtropfen lassen.



Mixed Pickles mit Ingwer und Minze I Klassisch

1 Glas etwa 2,2 l

Ingrenant:

E: 18 g, F: 2 g, Kfr: 35 g, kJ: 1648, kcal: 395

1 kg gemischtes Gemüse der Saison,

z.B. 1 kleine Fenchelschwede,

Möhren, Staudensellerie,

rote und gelbe Paprikaschoten,

Frühlingszwiebeln, Blumenkohl,

Brokkoli oder Romanesco

110 g Meersalz

3 Stängel frische Minze

1 ungesüß-

großes Stück Ingwer

1 l Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Einlegezeit

Durchreichzeit: etwa 8 Wochen

Haltbarkeit: kühl, dunkel und trocken geteilt

6–8 Monate

1. Von der Fenchelschwede die Stiele dicht oberhalb der Krone abschneiden. Braune Stellen und Blätter entfernen. Wurzelende gerade schneiden. Die Krone waschen, abtropfen lassen, halbieren und in Spalten schneiden. Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen. Staudensellerie putzen und die Härte

Aufstehen abziehen. Sellerie waschen, abtropfen lassen. Mören und Selleriestangen waschen.

2. Paprikaschoten halbieren, entkernen, entfernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schotenhälften waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und abtropfen lassen. Das Grün der Frühlingszwiebeln abschneiden (je nach Jahr). Dann Blumenkohl, Brokkoli oder Romanesco (je nach Jahr), Blätter und schlechte Stellen entfernen. Petersilie, Brokkoli oder Romanesco in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen.

3. Das vorbereitete Gemüse in eine große Schüssel geben und mit dem Salz bestreuen. Einen Teiler zum Beschreiben darauflegen. Gemüse 10–12 Stunden durchziehen lassen.

4. Gemüse unter fließendem kaltem Wasser abspülen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Möhre abspülen, trocken tupfen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

5. Das Gemüse mit Minze und Ingwerscheiben in ein großes, vorbereitetes Glas füllen, mit dem Petersilie überlegen (das vorsichtig abtrocknen, um Luftkissen zu verhindern). Das Glas mit einem Teid-off-Deckel fest verschließen. Deckel sollte abtropfen lassen. Mixed Pickles etwa 6 Wochen kühl, dunkel und trocken geteilt vor dem Verzehren durchziehen lassen.



Mohnlikör | **Lebzig** – mit Alkohol
etwa 2 Flaschen je 750 ml

Ingensamt:
E: 34 g, F: 137 g, R: 240 g, K: 15805, kcal: 3777

250 g Mohnback
300 g feinstes Mohnkugeln
250 g Schlagsahne
4 Eigelb (Größe M)
150 g gesiebter Puderzucker
700 ml Doppelkorn (50 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Kühlzeit
Reifezeit: gut gekühlt etwa 2 Wochen



1. Mohnback mit Sahne in einem Topf unter Rühren
etwa 10-15 Minuten kochen. Anschließend abkühlen lassen.

2. Eigelb und Puderzucker mit Handrührgerät mit
Pahntee schaumig aufschlagen. Mohnsahne und
Doppelkorn nach und nach unter Rühren hinzugeben,
bis eine cremige Masse entsteht.

3. Mohnlikör in 2 vorbereitete Flaschen füllen und
mit je einem Flaschenverschluss fest verschließen.
Mohnlikör kalt stellen und vor dem Servieren einmal
kräftig durchschütteln.

Hinweis: Nur ganz frische Eier verwenden, die nicht
älter als 5 Tage sind (Legatellen beachten).

Möhren-Champignons, eingelegt |

Preiswert
etwa 2 Gläser je 500 ml (½ l)

Ingensamt:
E: 15 g, F: 2 g, R: 71 g, K: 1772, kcal: 425

400 g nicht zu kleine Möhren
200 g sehr kleine Champignons
Saft von
1 Zitrone
1 Liter Frühlingszwiebeln

Für die Essigbauge:
250 ml (½ l) Rotweinessig
2 EL Zucker
125 ml (¼ l) Wasser
2 EL weiße Pfefferkörner
1 TL Fenchelkörner
3 Salzwürstchen
1-2 Lorbeerblätter
Salz
2 Mg. Eisenpulver

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Durchleuchtungszeit: mindestens 2-3 Tage
Reifezeit: gekühlt 2-3 Wochen

1. Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen
und längs in regelmäßigen Stücken 4-5
Zentimeter ausschneiden. Möhren in Scheiben schneiden
(es entsteht eine Blättermasse).

2. Möhrenscheiben mit den ausgeschüttelten Möhren-
resten in einen Kuchtopf geben.

3. Champignons putzen, mit Küchentpapier abtupfen,
eventuell abspülen und trocken tupfen. Mit Zitronen-
saft zu den Möhrenscheiben geben.

4. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen
und in Stücke schneiden.

5. Für die Essigbauge Rotweinessig mit Zucker, Wasser,
Pfefferkörnern, Fenchelkörnern, Salzwürstchen,
Lorbeerblättern und Salz in einem Topf zum Kochen
bringen.



6. Möhrenscheiben und Champignons hinzugeben,
wieder zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten
daran lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

7. Möhrenscheiben mit Champignons und Frühlings-
zwiebelstücken in vorbereitete Gläser füllen.

8. Die Essigbauge nochmals zum Kochen bringen.
Den Topf von der Kochstelle nehmen und Eisen-
pulver unterrühren.

9. Die Essigbauge über das Gemüse gießen. Die
Gläser sofort mit 'Heat-off-Decken' verschließen und
kalt gestellt mindestens 2-3 Tage vor dem Marzipan
durchleuchten lassen.

Nektarinnengelee I

Mit Alkohol – gut vorseinlagern

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 4 g, F: 0 g, R: 472 g, KJ: 8108, kcal: 1902

250 g Nektarinen

(vorbeurteilt gewogen)

500 ml (1/2 l) Nektarineisessig (Amaranthessig)

400 g Zucker

1 Beutel Gelatine Extra 2:1 (25 g)

1 Pck. Zitronensäure (5 g)

3 Gl. Weißwein

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr



1. Nektarinen waschen, trocken tupfen, halbierten und entsteinen. Die Nektarinenthälften in sehr kleine Stücke schneiden und 250 g abwiegen. Nektarinenthälften mit dem Nektarineisessig in einen großen Kochtopf geben.

2. Zucker mit Gelatine Extra und Zitronensäure mischen, dann mit dem Kochgut vermischen.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Wenn unterkühlt.

4. Das Kochgut eventuell abdampfen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Fest-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Nektarinen-Pflaich-Chutney I

Befürwort

etwa 4 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 7 g, F: 1 g, R: 347 g, KJ: 6295, kcal: 1408

500 g Nektarinen (vorbeurteilt gewogen)

200 g Pflaiche (vorbeurteilt gewogen)

100 ml Weißweinessig

150 ml Pfirsichnektar

1/2 Pck. Extra Gelatinezucker 2:1 (250 g)

1 Tl. Chilipulver

1 Pflaich Salz

frisch gemahlener
weißer Pfeffer

1. Nektarinen und Pflaiche waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Fruchtstücke in kleine Stücke schneiden. Von dem Nektarineisessig (500 g) und von dem Pfirsichnektar 200 g abwiegen.

2. Die vorbereiteten Fruchtstücke mit Essig, Pfirsichnektar und Extra Gelatinezucker in einen Kochtopf geben. Die Zutaten unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. Das Chutney mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser sofort mit Fest-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl gelagert etwa 6 Monate

Tipps: Das Chutney zu Käse oder gegarten Fleisch servieren.

Öl mit Kräutern, mild |

Feinschnitt – schnell

(im Foto vorne rechts)

1 Flasche etwa 1 l

Ingangzeit:

E: 7 g, F: 761 g, KH: 19 g, KJ: 29623, kcal: 7076

- 1 Handvoll frischer Koriander
- 3 Stängel Selleriekraut
- 3 Stängel Petersilie
- 3–4 Stängel Estragon
- 8 Stängel Pimpinelle
- 2 Stängel Dill

- 3 Safranpfeffröhrlin
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Frühlingszwiebeln

750 ml (IV Q) Speiseöl

Zubereitungszeit: 25 Minuten,

eine Durchlauf- und Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 2–3 Monate

1. Kräuter vorsichtig abspülen und trocken tupfen. Kräuterstängel eventuell etwas zerhacken.

2. Knoblauch abspülen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

4. Verarbeitete Kräuter, Knoblauch und Frühlingszwiebelringe in eine vorbereitete Flasche geben, mit Speiseöl auffüllen. Die Flasche verschließen. Das Kräuteroil mindestens 2 Wochen dunkel lagern lassen.

5. Anschließend das Kräuteroil durch ein Tuch in einen Topf gießen, einmal aufkochen und erkalten lassen.

6. Das Kräuteroil in eine gut gesäuberte Flasche füllen. Flasche fest verschließen.

Tipp: Öl nicht in den Kühlschrank stellen, da es sonst trübe wird.

Öl mit Kräutern, scharf |

Krautöl – schnell

(im Foto vorne links)

1 Flasche etwa 750 ml (IV Q)

Ingangzeit:

E: 1 g, F: 768 g, KH: 2 g, KJ: 29187, kcal: 6973

je 3 Stängel Estragon und Zitronenmelisse

je 7 Stängel Salbei und Minze

½ TL Kalmar (eventuell

im Reibehäutchen)

750 ml (IV Q) Speiseöl

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Durchlaufzeit: 2–3 Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 2–3 Monate

1. Die Kräuterstängel abspülen und trocken tupfen. Kräuterstängel eventuell etwas zerhacken.

2. Verarbeitete Kräuter mit Kalmar in eine vorbereitete Flasche geben und mit Speiseöl auffüllen. Die Flasche verschließen. Das Kräuteroil 2–3 Wochen stehen lassen.

3. Anschließend das Kräuteroil durch ein Tuch gießen und in eine gut gesäuberte Flasche füllen. Flasche fest verschließen.

Tipp: Öl nicht in den Kühlschrank stellen, da es sonst trübe wird. Kalmar ist eine Gewürzpflanze, die ursprünglich aus China stammt, aber auch bei uns seit Jahrhunderten bekannt ist. Verwendung wird der Wurstock (Rhizom) als bitter-scharfes Gewürz. Wird er als Ingwer handelt, bezeichnet man ihn als „deutsches Ingwer“.



Orangenlikör **I** Fröhlich • mit Alkohol etwa 1,4 l

Ingensamt:

E: 1 g, F: 0 g, W: 472 g, kJ: 10601, kcal: 3732

250 ml (1/2 l) Wasser

250 ml (1/2 l) trockener Weißwein

450 g Zucker

1 kg Bio-Orangen

(unbehandelt, angewaschen)

0,7 l Wodka (40 Vol.-%)

1/2 gehob. TL gemahlener Koriander
oder Anisomom

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Köcheln

Durchschneidzeit: 1–2 Tage

Halbbarkeit: gekühlt 4–6 Wochen



1. Wasser mit Wein und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und kurzzeitig einkochen lassen.

2. Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. Orangenschale abreiben. Orangen halbieren und den Saft auspressen. Orangenschale und –saft in die Saupflüssigkeit einrühren und kalt stellen.

3. Wodka unterrühren, den Likör mit Koriander oder Anisomom würzen. Orangenlikör 1–2 Tage durchziehen lassen.

4. Den Orangenlikör in vorbereitete Flaschen abfüllen (z. B. durch Filterpapier). Die Flaschen fest verschließen und kalt stellen.

Tipp: Dieser Likör ähnelt durch den Anisomom und den Koriander im Geschmack einem Grand Marnier.



Orangen-Limetten-Marmelade **I**

Reifert

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 4 g, F: 1 g, W: 562 g, kJ: 10604, kcal: 3373

200 ml Limettensaft

(von etwa 6 Limetten)

400 g Orangengelatine mit –saft

(unverleitet gewogen,

von etwa 2 Orangen)

400 ml Orangensaft (Handelsware)

1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Limettensaft auspressen und 200 ml Saft abmessen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangengelatine herausstreichen, dabei den Saft auffangen. Von dem Orangengelatine und dem Saft insgesamt 400 g abwiegen.

2. Limettensaft, Orangengelatine und –saft (auch die Handelsware) in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochtopf eventuell abdampfen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit fest-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Orangen-Möhren-Konfitüre I

(Reifzeit) – für Kinder

etwa 7 Gläser je 200 ml

Ingredienzt

E 19 g, F 21 g, KH: 1252 g, KJ: 22523, kcal: 5383

- 500 g Möhren
(vorbereitet gewogen)
- 2 Bio-Orangen
(vorbereitet, ungewaschen)
- 500 g Orangensaft mit -saft
(vorbereitet gewogen,
von den Bio-Orangen und
3-4 weiteren Orangen)
- 1 Beutel Gelatine Classic 1:1 (20 g)
- 1200 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL grob gehackte
Cashewkerne

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate

1. Möhren putzen, schälen, waschen, abtropfen lassen, auf einer Handkorkreibe reiben und 500 g abwiegen.

2. Die Bio-Orangen heiß abwaschen, abtropfen und die Schale mit einem Zitronenroller abreiben oder die Schale dünn abschälen und dann in feine Streifen schneiden.

3. Alle Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangenteile herausstreifen, dabei den Saft auffangen. Von den Orangenteilen und dem aufgetragenen Saft insgesamt 500 g abwiegen.

4. Möhrenraspel, Orangenteile, -saft und -schale in einen großen Kochtopf geben. Gelatine Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Möhren-Orangen-Masse gut verrühren.

5. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständiger Hitze sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständiger Rührung mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Zitronensaft und Cashewkerne unterrühren.

6. Kochgut eventuell abschäumen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöff-Glocken® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Orangen-Zitronen-Marmelade I

(Reifzeit)

7-8 Gläser je 200 ml

Ingredienzt

E 9 g, F 3 g, KH: 1091 g, KJ: 19077, kcal: 4598

- 500 g Orangen-Fruchtfleisch (vorbereitet gewogen, von 8-9 Orangen, davon 3 Bio-Orangen
(vorbereitet, ungewaschen))
- 4 Zitronen
(davon 2 Bio-Zitronen
(vorbereitet, ungewaschen))
- 1 Beutel Gelatine Classic 1:1 (20 g)
- 80 ml Orangensaft
- 1250 g Zucker

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Die Bio-Orangen waschen, abtropfen und die Schale abreiben.

2. Alle Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen filetieren, in Stücke schneiden und 800 g Fruchtfleisch abwiegen.



3. Bio-Zitronen waschen, abtropfen, dünn schälen und die Schalen in feine Streifen schneiden. Alle Zitronen auspressen und 125 ml (1/4 l) Zitronensaft abmessen.

4. Orangen-Fruchtfleisch, -schale, Zitronenschalen und -saft in einen großen Kochtopf geben.

5. Gelatine Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut verrühren. Die Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei sprudeliger Rührung sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen.

6. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter sprudeliger Rührung mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Lidar unterrühren.

7. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöff-Glocken® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Vier Orangenmarmelade sehr hoch mag, nicht mehr Orangenschale als das, dann dafür 1-2 Bio-Orangen mehr einbauen.

Papaya-Apfel-Fruchtaufstrich I

Extrakt:

etwa 4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 4 g, F: 3 g, K: 476 g, kJ: 8307, kcal: 1986

etwa 200 g Papaya (vorbereitet gewogen)
etwa 500 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
380 ml halber Traubensaft (Mandelsorwan)
350 g Zucker, Fruchtzucker oder Dextrose*
(jeweils 25 ml Flüssigsüße)
1 Beutel Gelatine Super 3:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Papaya halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausnehmen. Die Papayahälften schälen, in kleine Stücke schneiden und 200 g abwiegen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, klein schneiden und 500 g abwiegen.

2. Papaya-, Apfelstücke und Traubensaft in einen großen Kochtopf geben. Süßungsmittel mit Gelatine

Super mischen, dann mit der Fruchtmasse verühren (oder Früchte und den Saft in einen großen Kochtopf geben und mit der Flüssigsüße und Gelatine Super gut verühren).

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Tei-off-Deckeln* verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Sie können nach Belieben nach dem Kochen noch 50 ml Calvédos unterrühren. Fügen Sie mit den Flüssigen 1–2 Sternanis hinzu. Die Sternanis noch dem Kochen wieder herausnehmen.

Varianz: Für einen Mören-Apfel-Fruchtaufstrich können Sie die Papaya durch 200 g fein geriebenen Mören ersetzen.

*Dextrose sollte Dickschichtzusatzstoffe verwenden.



Paprika-Ananas-Frühling-zwiebel-Relish I

Extrakt:

etwa 4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 10 g, F: 4 g, K: 323 g, kJ: 5891, kcal: 1413

je 150 g grüne und gelbe Paprikaschote
(vorbereitet gewogen)
250 g Ananas-Fruchtstückchen
(vorbereitet gewogen)
1 Bund Frühlingzwiebeln
(jeweils 140 g)
1 Bund Sauerkraut
175 ml Obstessig
150 ml Ananassaft (Mandelsorwan)
½ Pck. Extra Gehirnzucker 2:1 (250 g)
1 Tl Senfpulver
Salz, Currypulver
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Halbbarkeit: kühl, dunkel und trocken gelagert
3–4 Monate

1. Grüne und gelbe Paprikaschote jeweils halbieren, entkernen, entsaften und die weißen Schotenwände

entfernen. Schotenhälften waschen, abtropfen lassen, sehr fein würfeln und je 150 g abwiegen. Von der Ananas das Blatt- und Strunkende entfernen. Die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ möglichst wenig werden. Die Frucht vierteln und den mittleren holigen Teil längs heraus schneiden. Das Fruchtfleisch klein schneiden und 250 g abwiegen.

2. Frühlingzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Sauerkraut waschen, abtropfen lassen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

3. Die vorbereiteten Zutaten mit Obstessig, Ananassaft, Gelatinsalz und Currypulver in einen Kochtopf geben. Die Zutaten unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

4. Das Relish mit Salz, Curry und Pfeffer abschmecken, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Tei-off-Deckeln* verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Anstelle des Sauerkrauts kann auch Petersile verwendet werden.





Paprikaschoten mit Schafkäse !

Raffiniert

etwa 3 Dreiecksgläser je 500 ml (⅓ l)

Insgesamt:

E: 48 g, F: 241 g, K: 294 g, kJ: 15122, kcal: 3612

je 4 kleine, grüne und rote

Paprikaschoten

2 Zwiebeln

2 rote Papern

200 g Schafkäse

3 EL rote Pfefferkörner

680 ml Weißweinessig

250 g Zucker

1 gesch. TL Salz

1 EL geriebener Oregano

200 ml kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Abköcheln

Durchreichzeit: etwa 3 Tage

Halbbarkeit: kalt, dunkel gelagert und gut verschlossen 3–4 Wochen

1. Den Backofen vorheizen, **Ofen-/Hitzestufe:** etwa 220 °C
Heißluft: etwa 200 °C

2. Paprikaschoten entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schoten waschen,

trocken tupfen und mit der Haut nach oben auf ein Backblech (geölt) setzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Schoten etwa 12 Minuten backen, bis die Haut dunkel rot und Blasen wirft.

3. Das Backblech aus dem Backofen nehmen. Paprikaschoten mit einem nassen Tuch zudecken und etwas abkühlen lassen. Die Haut der Paprikaschoten abziehen.

4. Zwiebeln abspülen, zuerst in Scheiben schneiden, dann in Ringe teilen. Papern entstielen, längs halbieren, entkernen, waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Schafkäse etwas zerhacken.

5. Paprikaschoten mit Schafkäse füllen, zusammen mit den Zwiebel-, Papernringen und Pfefferkörnern in vorbereitete Dreiecksgläser schichten.

6. Essig, Zucker und Salz in einen Topf aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Oregano hinzugeben. Olivenöl unterrühren. Die Paprikaschoten mit dem Saft übergießen, sodass die Schoten gut mit dem Sud bedeckt sind. Jeweils Gummiring und Deckel mittig auf den geduckten Glasrand legen. Gläser verschließen. Paprikaschoten kalt gestellt aufbewahren.

Tipp: Bis zum ersten Verzehr die Paprikaschoten etwa 3 Tage durchziehen lassen. Nach Belieben noch 2–3 abgezogene Knoblauchzehen hinzufügen.

Paprika-Tomaten, süß-sauer !

Leicht

etwa 5 Gläser je 500 ml (⅓ l)

Insgesamt:

E: 18 g, F: 4 g, K: 146 g, kJ: 2018, kcal: 708

1 kg rote, gelbe und grüne

Paprikaschoten

Salz

200 g reife/reife Tomaten

1 kleine Chilischote

4 Knoblauchzehen

einige

zerlegte Majoran oder Oregano

100 g Zucker oder

kleiniger Süßholzwurzel

4 EL Meersalz

600 ml (⅔ l) Weißweinessig

600 ml (⅔ l) Wasser

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: gelagert etwa 6 Monate

1. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schoten waschen, trocken tupfen und je in 2–3 Streifen schneiden.



2. Dann die Paprikaschoten in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten Blanchieren, mit kaltem Wasser abkühlen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Haut der Paprikaschoten abziehen.

3. Tomaten waschen, trocken tupfen und die Stielen heraus schneiden. Die Tomaten zusammen mit einem Handtuch einwickeln und abkühlen lassen. Mit den Paprikaschoten in vorbereitete Gläser einrichten.

4. Chilischote abspülen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und in den Gläsern verteilen.

5. Den Knoblauch abziehen, Majoran oder Oregano abspülen und trocken tupfen. Zucker oder Honig mit Salz, Essig, Wasser und Knoblauch in einem Topf aufkochen. Die Tomaten und Paprikaschoten mit dem Saft übergießen. Die Majoran- oder Oreganostängel dazu verteilen.

6. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln verschließen und auf einen Aufstellort in den Einlecktopf stellen. Die Tapf verschließen.

7. So viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen. Die Paprika-Tomaten etwa 30 Minuten bei etwa 75 °C einkochen.



Passionsfrucht-Pflaumen-Konfitüre I

Für Diabetiker
etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

Ei 12 g, F 3 g, Kh 470 g, kJ: 8985, kcal: 2955

350 g grünes Passionsfrucht-
Fruchtfleisch

(vorher/let gewogen)

850 g Pflaumen

(vorher/let gewogen)

350 g Zucker, Fruchtzucker oder Sorbit*

1 Beutel Geflügel Super 3:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Passionsfrüchte halbieren. Die gelb-orange Frucht-
masse mit den Samenkernen herauslösen und

350 g abwiegen. Pflaumen waschen, trocken reiben,
entsteinen, halbieren und entsteinen. Pflaumenschalen
in kleine Stücke schneiden und 650 g abwiegen.

2. Die Früchte in einen großen Kochtopf geben. Das
Süßungsmittel (Zucker, für Diabetiker Fruchtzucker
oder Sorbit*) mit Geflü Super mischen, dann mit der
Fruchtmasse verrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen
bringen und unter ständigem Rühren mindestens
3 Minuten gäsend kochen lassen. Topf von der
Kochstelle nehmen.

4. Das Kochgut eventuell abschäumen, sofort rasch-
voll in vorbereitete Gläser füllen und mit Twist-off-
Deckeln® verschließen. Gläser umdrehen und etwa
5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

*Diabetiker sollten Zuckeraustauschstoffe verwenden.

Pfläzer Feigen I

Schnell – mit Alkohol

etwa 2 Gläser je 500 ml (1½ l)

Insgesamt:

E: 14 g, F: 5 g, Kh: 603 g, kJ: 10808, kcal: 3003

788 g frische Feigen

Für die Essig-Zucker-Lösung:

1 Stück Ingwer (etwa 50 g)

1 Bio-Zitrone

(unbefarbt, aromatisiert)

375 ml (¾ l) fränkischer Weißwein

125 ml (¼ l) Rotwein

300 ml Weißweinessig

600 g Zucker

2 Eimweißschalen

2 Klapp. Eimweiß-Hülle

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 6 Monate

1. Feigen vorsichtig abspülen und trocken tupfen.
Feigen mit einem Holzlöffelchen einige Male einste-
chen und in vorbereitete Gläser füllen.

2. Für die Essig-Zucker-Lösung den Ingwer schälen
und in Stücke schneiden. Zitrus heiß abwischen,
abstreifen und die Schale abreiben. Ingwerschale,
Zitronenschale, Weiß-, Rotwein, Essig, Zucker und
Weiß in einem Topf zum Kochen bringen und kurz
aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.
Eimweiß-Hülle unterrühren.

3. Den Saft über die Feigen gießen. Die Gläser sofort
mit Twist-off-Deckeln® verschließen.

Tipp: Pfläzer Feigen zu Marmeladen, Eissirup oder Garu-
den Beilage eignen.



Pfefferminzlikör I

Beifolgt: mit Alkohol
etwa 1 l/l

Insgesamt

E: 0 g, F: 0 g, Koh: 371 g, kcal: 15665, kcal: 3808

250 ml (1/4 l) Wasser
 375 g Zucker

18 Tropfen natürliches Pfefferminzöl
 (aus der Apotheke)

7 Tropfen grüne Speisefarbe
 1 l Wodka (40 Vol.-%)

250 ml (1/4 l) abgekochtes, erkaltes
 Wasser

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Durchlaufzeit: 5–7 Tage

Reifezeit: gekühlt 2–3 Monate

1. Das Wasser mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und stetig einkochen lassen. Pfefferminzöl und Speisefarbe unterrühren. Wodka mit Wasser hinzugeben und unterrühren.

2. Den Pfefferminzlikör in vorbereitete Flaschen füllen. Flaschen verschließen. Den Pfefferminzlikör 5–7 Tage durchziehen lassen und kalt stellen.

Tipp: Den Likör mit frischen Pfefferminzblättern am Glasrand servieren.



Pfifferlinge, eingelegt I

Zutaten:

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt

E: 83 g, F: 28 g, Koh: 98 g, kcal: 4186, kcal: 990

etwa 8 % kg kleine Pfifferlinge

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Die Pfifferlinge putzen, mit Küchenpapier abreiben, eventuell kurz abspülen und trocken tupfen. Größere Pilze halbieren oder in Scheiben schneiden.

2. Pilze in 4 Portionen teilen und portionsweise garen. Dafür jeweils so viel Wasser in einen Topf geben, dass der Boden bedeckt ist. Wasser zum Kochen bringen, eine Portion Pilze hinzugeben, zum Kochen bringen und ohne Deckel bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten leicht kochen lassen.

3. Die heißen Pilze mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in ein vorbereitetes Einkochglas füllen. Das Pilzwasser durch ein Sieb gießen und über die Pilze geben, sodass sie gut mit der Flüssigkeit bedeckt sind.

4. Garmarinade und Deckel nach auf den gereinigten Glasrand legen, mit Klammern verschließen.

5. Die restlichen Pilzportionen ebenso kochen, mit dem Pilzwasser in vorbereitete Einkochgläser füllen und verschließen.

6. Die Gläser auf einen Aufgussort in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu 3/4 im Wasser stehen.

7. Den Topf verschließen. Die Pfifferlinge etwa 60 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

Tipp: Zum Einkochen nur frische, junge Pilze verwenden.



Pfirsich Royal mit Alkohol 3–4 Gläser je 200 ml

Ingensamt:
E: 4 g, F: 1 g, KH: 405 g, kJ: 8604, kcal: 2058

550 ml *Pfirsichsaft* (von etwa
800 g *Pfirsichen*, ungesüßt)
200 ml *trückerer Sekt*
480 g *Zucker*
1 *Bouteille Sekt Extra 2-T* (25 g)

Zubereitungszeit: 15 Minuten,
ohne Entsaftungs- und Abkühlzeit
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Pfirsiche waschen, abtropfen lassen, halbieren,
entsteinen, mithilfe eines Schneidkuchtopfes oder
Dampferstabes zerstoßen (Gefahrabschneidung des

Gefährdungsstellers beachten), abkühlen lassen und
550 ml abmessen.

2. Pfirsichsaft und Sekt in einen großen Kochtopf
geben. Zucker mit Gelbe Extra mischen, dann mit der
Sekt-Sekt-Mischung verfließen.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen
bringen und unter ständigem Rühren mindestens
3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der
Kochplatte nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort rand-
voll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teel-
off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Mi-
nuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Der Sekt kann auch durch Weißwein ersetzt
werden.

Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre mit Himbeergeist mit Alkohol etwa 7 Gläser je 200 ml

Ingensamt:
E: 9 g, F: 1 g, KH: 435 g, kJ: 8046, kcal: 1931

500 g *Pfirsiche*
(vorbereitet gewogen)
500 g *Aprikosen*
(vorbereitet gewogen)
1 *Pck. Dill-Gelber-Fruchttrucker* (200 g)
50 ml *Himbeergeist*

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Pfirsiche und Aprikosen waschen, abtropfen lassen,
halbieren, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und
jeweils 500 g abwiegen.

2. Fruchtstücke mit Dill-Gelber-Fruchttrucker in einem
großen Kochtopf gut vermischen.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen
bringen und unter ständigem Rühren mindestens
3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der
Kochplatte nehmen. Himbeergeist unterrühren.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort rand-
voll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Teel-
off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Mi-
nuten auf den Deckeln stehen lassen.



Pfirsichgelee | mit Alkohol
etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingredient:

E: 4 g, F: 1 g, K: 480 g, kJ: 8507, kcal: 2026

750 ml (4 l) Pfirsichsaft

(angereichert, Aromatisierung)

400 g Zucker

1 Beutel Gelatine Extra 2:1 (25 g)

1 EL Zitronensaft

2 EL Aprikot Brandy

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbbarkeit: licht und dunkel gelagert etwa 1 Jahr



1. Pfirsichsaft in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelatine Extra mischen und dann mit dem Pfirsichsaft verrühren.

2. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zitronensaft unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Aprikot Brandy unterrühren.

3. Das Kochgut ebenfalls abkühlen und sofort anschließend in vorbereitete Gläser füllen.

4. Gläser mit Teilstoff-Deckeln[®] verschließen, umdrehen, etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Pfirsichlimes | Fruchtig – mit Alkohol
etwa 2 Flaschen je 750 ml

Ingredient:

E: 6 g, F: 1 g, K: 204 g, kJ: 8294, kcal: 1985

800 g reife Pfirsiche

1 Stängel Zitronenmelisse

200 g Holersacker

40 ml Rum (54 Vol.-%)

120 ml Weingeist/Ethanol

(hochprozentiger Alkohol)
aus der Apotheke, 80 Vol.-%

Saft von

Vier Zitronen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: gelagert etwa 2 Wochen

1. Pfirsiche waschen, abtropfen lassen und in eine Schale oder Schüssel legen. Pfirsiche mit kochendem Wasser übergießen. Nach etwa 1 Minute mit kaltem Wasser abschrecken. Pfirsiche entkernen, halbkugeln und jeweils den Stein herauslösen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

2. Die Zitronenmelisse abspülen und trocken tupfen. Die Stäbchen von den Stängeln aufheben. Pfirsichwürfel mit Zitronenmelissestängeln, Holersacker, Rum, Weingeist und Zitronensaft in 2 Portionen nacheinander im Mixer zerkleinern bzw. pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

3. Portionen miteinander verrühren, in 2 vorbereitete Flaschen füllen und mit je einem Pfirsichmischglas fest verschließen. Pfirsichlimes sofort genießen oder im Kühlschrank aufbewahren. Pfirsichlimes vor dem Servieren einmal kräftig durchschütteln.

Tipp: Limes mit trockenem Sekt aufgetriggt servieren.





Pflirsich-Melonen-Konfitüre |

Gut vorbereiten – mit Alkohol
etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 6 g, F: 1 g, Kt: 1064 g, kJ: 18193, kcal: 4339

580 g Pflirsiche (vorbereitet gewogen)
680 g Honigmelone
(vorbereitet gewogen)
1 Bio-Zitrone
(zusatzlos/süß, ungewaschen)
1 Beutel Gelbo Classic 1:1 (20 g)
1130 g Zucker
2 EL Zitronensaft
3–4 EL weißer Rum

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Pflirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Pflirsichhälften in kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Honigmelone föhleren und

enternen. Melonenhälften schälen, in kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Zitronen heiß abwischen, abtrocknen und die Schale abreiben.

2. Die Fruchtstücke mit der Zitronenschale in einen großen Kochtopf geben.

3. Gelbo Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut verrühren.

4. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzulügen.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zitronensaft unterrühren. Topf von der Kochstelle nehmen und Rum unterrühren.

6. Das Kochgut eventuell abkühlen und sofort handvoll vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöff-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Pflirsichmus mit Sekt |

mit Alkohol

etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 7 g, F: 1 g, Kt: 1223 g, kJ: 21404, kcal: 5133

400 g Pflirsiche
(vorbereitet gewogen)
200 ml Sekt
1 Beutel Gelbo Classic 1:1 (20 g)
1130 g Zucker
2 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Pflirsiche waschen, gut abtropfen lassen, vierteln, entsteinen, pürieren und 800 g abwiegen. Pflirsichmus mit Sekt in einen großen Kochtopf geben.

2. Gelbo Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Pflirsichmus gut verrühren. Die Pflirsichmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzulügen.

3. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Das Kochgut eventuell abkühlen, Zitronensaft unterrühren und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöff-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Unter das fertige Pflirsichmus 30 g getrocknete Mandeln oder 30 g fein gehackte Pistazienkerne rühren. Dadurch verleiht sich jedoch die Haltbarkeit des Pflirsichmuses (Halbbarkeit 3–4 Monate).





Pflaumen, süßsauer-scharf I

Mit Alkohol
etwa 2 Gläser (je 500 ml (%))

Insgesamt:
E: 7 g, F: 2 g, Rn: 472 g, KE: 8284, kcal: 1876

1 kg Pflaumen
50 g Ingwer
20 g rote Pfefferkörner
¼ Bio-Zitronen
(unbehandelt, ungewaschen)
50 ml Weiß- oder Rotweinessig
300 g brauner Zucker (Kandisfarbig)
150 ml Rotwein
150 ml brauner Portwein
1 Zimtstange
1 Msp. Zimtsack-Mühle

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit
Beschleifezeit: etwa 2 Tage
Reifezeit: gekühlt etwa 6 Wochen

1. Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen, halbkugeln, entkernen, vierteln und in eine große Schüssel geben. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Pfefferkörner halbiert, entkernen, abspülen, trocken tupfen und quer in dünne Scheiben schneiden (hierbei gründlich die Hände waschen). Zitronen heiß abwaschen, abtropfen lassen und hauchdünn mit einem Sparschäler schälen.

3. Essig mit Zucker, Rotwein, Portwein, Ingwerscheiben, Pfefferkörnerscheiben, Zitronenscheiben und Zimtstange in einem Topf aufkochen. Die Flüssigkeit über die Pflaumen gießen, zugedeckt über Nacht kalt stellen.

4. Pflaumentüften in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. Pflaumentüften in vorbereitete Gläser schichten. Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.

5. Den Sud noch mal aufkochen, eventuell mit Essig und Zucker abschmecken. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Zimtsack-Hüte unternehmen.

6. Den Sud kochend heiß über die Pflaumentüften gießen, bis sie ganz mit dem Sud bedeckt sind. Gläser sofort mit Twist-off-Deckeln® verschließen, abkühlen und vor dem Verzehr etwa 2 Tage durchziehen lassen.

Tipp: Die Pflaumen zu Gläsern-, Ester- oder Schweinebraten reifen.

Pflaumen und Walnüsse in Armagnac I Für Gläser – mit Alkohol 1 Glas etwa 1 ½ l

Insgesamt:
E: 23 g, F: 65 g, Rn: 262 g, KE: 14841, kcal: 3252

250 g Backpflaumen
100 g Walnusskerne
100 g brauner Kandis
8 Rindschmalzen
1–2 Zimtstangen
0,7 l Armagnac (40 Vol.-%)
oder Cognac

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Beschleifezeit: etwa 2 Wochen
Reifezeit: etwa 3 Monate

1. Backpflaumen mit Walnusskernen, Kandis, Wacholderbeeren und Zimtstangen in ein vorbereitetes, verschließbares Glas geben und mit dem Armagnac oder Cognac auffüllen.

2. Das Glas verschließen und etwa 2 Wochen bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Tipp: Pflaumen und Walnüsse in Armagnac schmecken gut zu Pudding und Labkuchen-Soufflé.



Pflaumen-Apfrikosen-Kiwi-Konfitüre I einfach

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 3 g, KH: 588 g, MJ: 10451, kcal: 2463

- 500 g gelbe Pflaumen (vorbereitet gewogen)
- 200 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
- 200 g Kiwis (vorbereitet gewogen)
- 1 Pck. Zitronensäure (3 g)
- 1 Pck. Extra-Gelierzucker 2:1 (600 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen.

Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, ebenfalls klein schneiden und 200 g abwiegen. Kiwis (Schälen), in kleine Stücke schneiden und 200 g abwiegen.

2. Fruchtstücke und Zitronensäure mit Extra-Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Sie können die Konfitüre statt mit Extra-Gelierzucker auch mit (gefälschtem) Extra 2:1 und 500 g Zucker nach Packungsanleitung zubereiten.



Pflaumen-Chutney I mit Alkohol

etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 16 g, F: 34 g, KH: 412 g, MJ: 9118, kcal: 2163

- 600 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)
- 50 g Kokosschnee
- 100 g Koriander
- 170 ml Balsamico-Essig
- 150 ml Rotwein
- 1/4 Pck. Extra-Gelierzucker 2:1 (250 g)
- evtl. gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, halbieren, entsteinen, vierteln und (600 g) abwiegen. Walnusskerne hacken.

2. Die vorbereiteten Zutaten mit Koriander, Kokosmilch-Essig, Rotwein und Extra-Gelierzucker in einem Kochtopf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. Das Chutney nach Belieben mit Zimt abschmecken, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Pflaumen-Chutney zu Wildgerichten reichen.



Pflaumen-Krokant-Likör I

Refiniert – mit Alkohol
etwa 2 Flaschen je 750 ml

Insgesamt:

E: 4 g, F: 1 g, KH: 315 g, kJ: 5243, kcal: 2308

250 g Zucker
250 ml (1/4 l) Wasser
750 g Pflaumen
¼ gehob. EL gemahlener Zimt
100 ml Rum (24 Vol.-%)
200 ml Doppelkorn (38 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Alkoholzeit

Haltbarkeit: gekühlt etwa 2 Wochen

1. Zucker in einem Topf mit 50 ml von dem Wasser verdünnen und bei mittlerer Hitze zu einer glückgelben Masse einkochen lassen (stapel nicht umrühren, da der Zucker sonst Kristalle bildet, eventuell den Topf leicht schwenken). Topf von der Kochstelle nehmen. Die Zuckerreste etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Das restliche Wasser hinzugeben und die Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Krokantlösung erkalten lassen.

2. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, halbieren und entsteinen. Pflaumen in kleine Stücke schneiden und fein pürieren.

3. Pflaumenpüree mit Zimt, Krokantlösung, Rum und Doppelkorn in 2 Portionen in einem Mixer oder mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe je etwa 3 Minuten mixen bzw. durchrühren.

4. Likör in 2 vorbereitete Flaschen füllen, mit je einem Flaschenverschluss fest verschließen und kühl stellen.



Pflaumenkonfitüre I mit Alkohol

7–8 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 6 g, F: 2 g, KH: 1288 g, kJ: 21072, kcal: 5243

1 kg gelbe Pflaumen
vorbeereitete Gewürze
2 EL Zitronensaft
1 Beutel Gelatine Classic 1:1 (20 g)
1150 g Zucker
1 EL gemahlener Zimt
4 EL Zestawasser

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Pflaumen waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen und 1 kg abwiegen. Die Hälfte der Pflaumen grob, die andere Hälfte klein würfeln.

2. Die grob gewürfelten Pflaumen pürieren. Pflaumenwürfel und -püree mit Zitronensaft in einen großen Kochtopf geben.

3. Gelatine Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Pflaumenmasse gut verrühren.

4. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zimt unterrühren. Topf von der Kochstelle nehmen. Zestawasser unterrühren.

6. Das Kochgut eventuell abkühlen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.





Pflaumenmus | Dauert länger – mit Alkohol
7–8 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 28 g, F: 8 g, W: 1854 g, KJ: 26262, kcal: 4837

5 kg Pflaumen (vorherseifet gewogen)
1 Pck. brauner Gelierzucker 2:1 (200 g)
3 EL Zwetschenwasser

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Halbbarkeit: kalt und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Den Rockkoffen vorheizen.
Oben-Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

2. Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, vierteln und 5 kg abgewogen. Pfla-

menviertel in eine Fettdingische geben und in den vorgeheizten Backofen schieben (Backofen mit einem Rockkoffel einen Spalt geöffnet lassen). Pflaumenviertel 2 1/2–3 Stunden garen, dabei ab und zu umrühren.

3. Die Pflaumenmasse nach dem Garen in einen großen Kochtopf geben und mit braunem Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Zwetschenwasser unterrühren.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Je nach Geschmack kann das Mus noch mit gemahltem Zimt abgeschmeckt werden.

Pflaumen-Schalotten-Ketchup

Mit Alkohol

etwa 2 Flaschen je 500 ml (V) oder
4–5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 10 g, F: 8 g, W: 338 g, KJ: 6821, kcal: 1037

1 kg Pflaumen
250 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
60 g Ingwer
2 Bio-Orangen
Aromabündel, ungewaschen
125 ml (V) 3. Rotwein
1 EL Essigessenz (2%-% Säure)
100 g brauner Rohrzucker
4 getrocknete, zerriebene
Chilischoten oder ausgelegte
Chilischoten (je nach Gläser)
1 TL gemahlene Muskatblüte (Wack)
1 TL gemahlener Zimt
etwas Nelkenpulver
Salz

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 1 Woche

Halbbarkeit: gekühlt etwa 3 Monate

1. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, halbieren und entsteinen.
2. Schalotten und den Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden. Ingwer schälen und in Würfel schneiden. Orangen heiß abwaschen, abtropfen und die Schale abreiben. Die vorbereiteten Zutaten mit den Pflaumenhälften in einen Topf geben.
3. Rotwein, Essigessenz, Rohrzucker, Chilischoten, Muskatblüte, Zimt, Nelkenpulver und Salz hinzugeben. Die Zutaten zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.
4. Den Deckel abnehmen. Die Masse unter mittlerem, gelegentlichem Rühren etwa 30 Minuten einkochen lassen.

5. Die Gemüsemasse danach durch ein feines Sieb in einen Topf streichen (am besten mit dem Pressstab des Handrührgerätes oder mit einem Löffel) oder pürieren (Stabmixer). Die Ketchupmasse erneut aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

6. Ketchup sofort randvoll in vorbereitete Gläser/Flaschen füllen. Gläser/Flaschen mit Teelöffel-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Zu Wild oder gebratenem Fleisch reichen. Wer nur kleine Mengen verbraucht, sollte den Ketchup gleich in kleinere Gläser oder Flaschen abfüllen. Der Ketchup sollte vor dem ersten Verzehr etwa 1 Woche durchziehen. Angereicherter Ketchup hält sich im Kühlschrank 8–10 Tage.



Pikante Zwiebeln I

Mit Alkohol

4–5 Gläser je 300 ml

Insgesamt:

E: 17 g, F: 5 g, R: 585 g, kJ: 6735, kcal: 1603

1 kg kleine, feste Zwiebeln
500 ml (½ l) Wasser
1 Gl. Salz
2 Bund Estragon

Für die Essig-Zucker-Lösung:

2 Knoblauchzehen
1 Gl. Salz
500 ml (½ l) Weißweineisig
250 ml (¼ l) Wasser
250 ml (¼ l) Weißwein
250 g Zucker
½ Gl. weißer Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2 Msp. Cinnam-Stäbe

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlzeit

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 3 Monate

1. Zwiebeln abziehen, Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen, Zwiebeln hinzugeben, wieder zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen. Zwiebeln in ein Sieb geben, gut abtropfen und erkalten lassen.

2. Estragon abspülen und trocken tupfen, mit den Zwiebeln in vorbereitete Gläser füllen.

3. Für die Essig-Zucker-Lösung die Knoblauch abziehen, fein hacken, mit Salz anbraten. Essig mit Knoblauch, Wasser, Wein, Zucker, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einem Topf zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle entfernen, Cinnam-Stäbe unterrühren.

4. Den kochend-heißen Sud über die Zwiebeln gießen. Die Gläser anschließend sofort mit Twist-off Deckeln[®] verschließen.



Pilze in Retsina I

Für Gläser – mit Alkohol

1 Glas etwa 500 ml (½ l)

Insgesamt:

E: 13 g, F: 21 g, R: 39 g, kJ: 1926, kcal: 458

300 g kleine Champignons

125 ml (¼ l) Retsina

Saft von

1 Zitrone

20 g Koriander

20 g Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Salz

2 Pfefferkörner

4 Pfefferkörner

kalt gepresster Traubenkernöl

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Abkühlzeit

Reifezeit: kühl gestellt etwa 2 Wochen

1. Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben, eventuell abspülen, trocken tupfen und in ein vorbereitetes Glas geben.

2. Wein und Zitronensaft vermischen, mit Wasser auf 500 ml auffüllen und in einen Topf geben. Koriander, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer- und Pfefferkörner hinzugeben, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Sud abkühlen lassen.

3. Den Sud über die Pilze gießen, das Traubenkernöl auf die Oberfläche gießen (versiegelt). Das Glas verschließen.



Pina-Colada-Creme **1** *mit Alkohol* etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 16 g, F: 147 g, K: 620 g, KJ: 17082, kcal: 4069

- 200 g **frisches Kokosnuss-Fruchtfleisch**
(verbreitert gewogen)
- 400 g **Ananas-Fruchtfleisch**
(verbreitert gewogen)
- 100 g **Kokosnusscreme**
(aus der Dose)
- 50 ml **weißer Rum**
- 50 ml **Balsado de Coco**
- 200 ml **Ananassaft** (Handelware)
- 800 g **Zucker**
- 1 **Beutel Gelatine** dazu 2-1 (25 g)

Zubereitungszeit: 50 Minuten
 Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Die Kokosnuss mit einem Hammer öffnen. Das Fruchtfleisch von der härteren Schale trennen und

die braune Haut abschälen. Das Fruchtfleisch fein reiben und 200 g abwiegen.

2. Von der Ananas Blatt- und Staukelnde entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ entfernt werden. Die Ananas zuerst in Scheiben schneiden, dann mit einem Ausstechlöffchen die hohle Mitte austreten. Die Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden und 400 g abwiegen.

3. Kokosnusskerne, Ananastücke, Kokosnusscreme, Rum, Balsado de Coco und Ananassaft in einen großen Kochtopf geben. Den Zucker mit Gelatine dazu mischen, dann mit dem Kochgut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Pina-Colada-Likör **1**

Befeuert – mit Alkohol
etwa 1,4 l

Insgesamt:
E: 9 g, F: 89 g, K: 290 g, KJ: 11582, kcal: 2778

- 800 g **Ananas-Fruchtfleisch**
(verbreitert gewogen)
- 400 ml **vergeröstetes Kakaopulver**
- 100 g **Alkoholreiner**
- 400 ml **weißer Rum**
(37,5 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 40 Minuten
 Haltbarkeit: gekühlt 1-2 Wochen

1. Von der Ananas das Blatt- und Staukelnde und von dem obersten Stück die Schale abschneiden. Die Ananas der Länge nach vierteln und den inneren, harten

Strunk herausstreifen. Ananasviertel schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

2. Ananasviertel mit Kakaopulver, Rohrzucker und Rum in einen Mixer geben und so lange mixen, bis eine orangefarbene Masse entstanden ist. Oder die Ananasviertel fein pürieren und mit dem restlichen Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren, bis der Zucker gelöst ist.

3. Pina-Colada-Likör in vorbereitete Flaschen füllen und jeweils mit einem Flaschenverschluss fest verschließen. Likör sofort genießen oder im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps: Kakaopulver können Sie auch selbst herstellen. Kochen Sie dafür 100 g Kakaopulver mit 400 ml Milch unter ständigem Rühren auf. Lassen Sie die Kakaomilch erkalten und gießen Sie sie dann durch ein Sieb ab.



Pink-Grapefruit-Marmelade I

Erlebensich

etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 6 g, F: 2 g, KH: 1234 g, Kal: 21508, kcal: 5141

1 kg **Pink-Grapefruit-Fleisch** und -saft
(vorbehandelt, ungezwackt),
von etwa 8 **Pink-Grapefruits**
1 **Bottle** **Gelfa Classic** 1:1 (20 g)
1150 g **Zucker**

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Halbbarkeit: kalt und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Grapefruits mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Fruchtstücke herausheben. Saft dabei auffangen und insgesamt 1 kg abwiegen.

2. Grapefruitfleisch mit dem aufgefängenen Saft in einem großen Kochtopf geben. Gelfa Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut vermischen.

3. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöff-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps: Sie können die Grapefruits auch einfach auspressen und dann den Saft mit dem Fruchtfleisch verwenden.

Variante 1: Für **Grapefruit-Granatapfel-Konfitüre** können Sie 100 g Grapefruits durch 100 ml frisch gepressten Granatapfelsaft ersetzen. Dazu 1 Granatapfel halbieren und den Saft mit einer Zitruspresse auspressen.

Variante 2: Für **Grapefruitmarmelade** mit Schale 1 Bio-Grapefruit (vorbehandelt, ungezwackt) heiß abwachen, trocken reiben, dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Zerkleinerer abreiben. Die Schale mit dem Grapefruit-Fleisch und dem Saft in den Kochtopf geben. Die gekühlte Marmelade während des Einlagers gelegentlich umdrehen, damit sich die Schale besser verteilt.

Variante 3: Für **Grapefruit-Cointreau-Marmelade** 50 ml Cointreau (Orangenlikör) nach dem Kochen in die Marmelade köcheln.



Pomelo-Orangen-Marmelade I

Erlebensich

7–8 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 9 g, F: 2 g, KH: 1243 g, Kal: 21010, kcal: 5016

800 g **Orangen-Fruchtfleisch** (vorbe-
handelt, ungezwackt), von 8–9 **Oran-
gen** sowie 2 **Bio-Orangen**
(vorbehandelt, ungezwackt)
200 g **Pomelo-Fruchtfleisch** (vorbe-
handelt, ungezwackt), von 2 **Pomelos**
1 **Bottle** **Gelfa Classic** 1:1 (20 g)
1150 g **Zucker**

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kalt und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Bio-Orangen waschen, abtrocknen und die Schale abwischen. Alle Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen halbiert, in Stücke schneiden und 800 g abwiegen. Orangen-schale untermischen.

2. Pomelo so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Pomelo in Spalten teilen, entkernen.

In kleine Stücke schneiden und 200 g abwiegen. Die vorbereiteten Früchte in einem großen Kochtopf mischen.

3. Gelfa Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut vermischen.

4. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach den Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

7. Gläser mit Teelöff-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps: Pomelos sind eine Kreuzung aus Pampelmuse und Grapefruit. Das Fruchtfleisch schmeckt erfrischend und leicht bitter. Es eignet sich sowohl zum Freiserveieren als auch zur Verarbeitung zu Marmeladen.

Pommersches Viernus I

50% Alkohol – vom Verschneiden

7–8 Gläser je 200 ml

Ingredienzien:

E 4 g, F 4 g, Rn: 1250 g, kJ 21001, kcal 5000

- 250 g Preiselbeeren
(vorbereitet gewogen)
- 250 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
- 250 g Birnen
(vorbereitet gewogen)
- 250 g Pflaumen
(vorbereitet gewogen)
- 1 l Bio-Zitrone (pasteurisiert,
ungesüßt)
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1 Beutel Gelfix Classic 1:1 (20 g)
- 1150 g Zucker
- 2 EL Birnengeist oder
Zwetschgenwasser

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Haltbarkeit: kalt und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Preiselbeeren waschen, waschen, gut abtropfen lassen und 250 g abwiegen.

2. Äpfel und Birnen waschen, schälen, achtern, entkernen, klein schneiden und jeweils 250 g abwiegen.

3. Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 250 g abwiegen. Zitronen heiß abwaschen, abtropfen und die Schale abreiben.

4. Die vorbereiteten Früchte mit der Zitronenschale und Nelken in einen großen Kochtopf geben.

5. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut vermischen.

6. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigen Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

7. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Birnengeist oder Zwetschgenwasser unterrühren.

8. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort sterilisierte in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Preiselbeerkompott I Klassisch – schnell etwa 4 Gläser je 200 ml

Ingredienzien:

E 1 g, F 2 g, Rn: 200 g, kJ 3660, kcal 871

- 500 g Preiselbeeren
- 125 ml (1/4 l) Wasser
- 175–200 g Zucker
- 2 Msp. Einmach-Hefe

Zubereitungszeit: 25 Minuten*

Haltbarkeit: kalt und dunkel gelagert etwa 6 Monate

1. Preiselbeeren waschen, waschen und abtropfen lassen.

2. Die Preiselbeeren mit Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln. Einmach-Hefe unterrühren.

3. Das Preiselbeerkompott sofort sterilisierte in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen.

Tipp: Das Preiselbeerkompott zu Wildgerichten servieren.



Preiselbeer-Relish I

Relishiert – mit Alkohol
etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 3 g, F: 4 g, Kt: 317 g, KJ: 6057, kcal: 1435

600 g Preiselbeeren
(vorbeisortiert gewogen)
200 ml *Chine (Apfelsäure)*
½ Pck. Extra-Gelierzucker 2:1 (250 g)
1 Map. gemahlene Nelken
½ TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Halbherbkeit: kühl, dunkel und trocken gestellt
etwa 5 Monate

1. Preiselbeeren waschen, abtropfen lassen und 800 g abwiegen. Mit *Chine*, Extra-Gelierzucker, Nelken und Zimt in einen Kochtopf geben. Unter Rührrei zum Kochen bringen und etwa 3 Minuten ohne Deckel kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Das Relish sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Teelöffel-Deckeln verschließen, umkehren und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Provenzalisches Gemüse I

Mit Alkohol
2–3 Gläser je 500 ml (½ l)

Insgesamt:
E: 17 g, F: 6 g, Kt: 102 g, KJ: 4726, kcal: 1129

je 1–2 rote und gelbe Paprikaschoten
(etwa 500 g)
250 g Zucchini
250 g Auberginen
250 g kleine Tomaten

Für den Sud:
250 ml (¼ l) Weißwein
250 ml (¼ l) Weißweinessig
250 ml (¼ l) Wasser
½ Bio-Zitrone (unbehandelt,
abgewaschen), in Scheiben
½ EL Safran
je 7–8 Pfeffer- und schwarze
Pfeferkörner

1 ½ schwach
geh. fl. Salz
150 g Zucker
2–3 Knoblauchzehen
¼ Bund Thymian
1–2 Zweige Rosmarin
½ Pck. Einmach-Milch

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Halbherbkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 5 Monate

1. Paprikaschoten halbiert, entstielt, entkern und die weißen Scheidewände entfernen. Schotenhälften waschen, abtropfen lassen und in breite Streifen schneiden. Zucchini waschen, abtropfen und die Enden abschneiden. Zucchini in Größe der Paprikaschotenstreifen oder in Scheiben schneiden.
2. Auberginen waschen, abtropfen und die Stängelspitze abschneiden. Auberginen in Größe der Zucchini schneiden. Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreisförmig einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen. Tomaten in kaltem Wasser abschrecken, erhitzen, halbiert, entkern und die Stängelspitzen herausstreifen.

3. Für den Sud Wein, Essig, Wasser, Zitronenscheiben, Safran, Pfefferkörner, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Zugabe etwa 10 Minuten kochen lassen. Die Paprikaschoten hinzugeben und weitere etwa 7 Minuten kochen lassen. Zucchini- und Auberginenscheiben hinzugeben, nachweislich etwa 2 Minuten kochen lassen. Zuletzt Tomatenhälften zugeben und mitkochen.

4. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Thymian und Rosmarin abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen fein hacken und dem Brühe zugeben.

5. Das gepökelte Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen. Mit Knoblauchscheiben, Thymianblättchen und Rosmarinblättern in vorbereitete, verschließbare Gläser füllen.

6. Den Sud wieder zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten ohne Deckel kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Einmach-Milch unter den Sud kühlen. Den Sud durch ein Sieb geben und sofort randvoll in die Gläser gießen. Die Gläser sofort mit Deckeln verschließen.

Tipp: Mit Radieschen und Gelbe frische mit frischen Kräutern als Vorspeise oder kleine Mahlzeit servieren.



Quittengelee mit Basilikum I

Ballenzeit

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 3 g, F: 3 g, KH: 425 g, kJ: 7482, kcal: 1788

2 kg reife Quitten

½ l Zitronensaft

1 l Wasser

5 Stängel Basilikum

100 g brauner Zucker

300 g Zucker

1 Beutel Gelbe Extra 2:1 (25 g)

Außerdem:

1 Küchenwaage (Multitask)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Von den Quitten den Stiel mit einem trockenen Tuch abreiben. Quitten abspülen, abtropfen lassen, vierteln, Kern- und Stielansatz entfernen. Quittenviertel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Quittenscheiben mit Zitronensaft und Wasser in einem großen Kochtopf mischen, zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 40 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

2. Ein Sieb mit einem feuchten Küchentuch (Multitask) auslegen, Quittenscheiben mit dem Saft hineingeben, abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

3. Anschließend die Quittenscheiben mithilfe des Tuchs ausdrücken und den Saft ebenfalls auffangen. 750 ml (¾ l) Saft abmessen.

4. Basilikum abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen.

5. Den abgemessenen Saft in einem großen Kochtopf geben. Beide Zuckerarten mit Gelbe Extra mischen und unter dem Fruchtsaft rühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Basilikumblättchen in Streifen schneiden.

6. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Das Kochgut eventuell abschäumen, Basilikumstriebe unterrühren.

7. Das Kochgut sofort schnell in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

8. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Basilikumstriebe besser verteilen.

Tipp: Das Gelee schmeckt gut zu Quark, Pflauchen oder Carmenten. Dieses Gelee und einige rosa Pflaucherbeeren in den Bratenessaft von Rindersteak gestreut, gibt dem Bratenessaft eine leichte Bindung und einen fein würzigen Geschmack.





Quittengelée Royal I Einbeck

7–8 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 3 g, F: 4 g, K: 1067 g, kJ: 10418, kcal: 4389

1 ½ kg reife Quitten

(vorbeereitete Gewürze)

1 ½ l Wasser

1 Beutel Geflügel Classic 1:1 (20 g)

1 kg Zucker

Außerdem:

1 Küchentuch (Müllfuch)

Zubereitungszeit:

60 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Von den Quitten den Flaum mit einem trockenen Tuch abreiben. Quitten abspülen, abtropfen lassen, vierteln, Kerne und Blätteransätze entfernen. Quitten in Stücke schneiden und 1 ½ kg abwiegen.

2. Quittenstücke mit Wasser in einen großen Kochtopf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 40 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

3. Ein Sieb mit einem feuchten Küchentuch (Müllfuch) auslegen. Quittenstücke mit dem Saft hineingeben, abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 850 ml abmessen. Fruchtsaft in einen großen Kochtopf geben. Geflügel Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Fruchtsaft verdünnen.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöff-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Quittenkonfitüre I

Klassisch

etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 4 g, F: 5 g, K: 1218 g, kJ: 21038, kcal: 5001

1 kg reife Quitten

(vorbeereitete Gewürze)

250 ml (¼ l) Wasser

1 Beutel Geflügel Classic 1:1 (20 g)

1150 g Zucker

Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt

etwa 1 Jahr

1. Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, abtropfen lassen, vierteln, abkochen, abkochen und 1 kg abwiegen.

2. Quitten in kleine Stücke schneiden, mit Wasser in einen Topf zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Quittenmasse abkühlen lassen.

3. Die Quittenmasse in einen großen Kochtopf geben. Geflügel Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Quittenmasse gut verrühren.

4. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen.

5. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

6. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöff-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.





Ratatouille provençale I

Salt vorbereiten – mit Alkohol
etwa 5 Gläser je 200 ml

(Insgesamt)

E: 19 g, F: 2 g, Rk: 187 g, KJ: 4344, kcal: 1030

je 1 kleine, gelbe und rote
Paprika/schote
300 g Tomaten
200 g Auberginen
100 g Zucchini
3 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
250 ml (½ l) Weißwein
2 EL Weißweinessig
1 Msp. gemahlener Thymian
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
¼ Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (125 g)
1 Msp. Cayennepeffer
¼ Msp. Zinnisch-Hefe

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 6 Monate

1. Paprikaschoten halbieren, entkernen, entfeuern und die weißen Schindelskinde entfernen. Scheiten

halbieren waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreisweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten entkernen, halbieren, entfeuern und die Stängelansätze herauserschneiden. Tomatenscheiben in Würfel schneiden.

2. Auberginen und Zucchini waschen, abtropfen und die Stängelansätze bzw. Enden abschneiden. Auberginen und Zucchini ebenfalls in Würfel schneiden.

3. Die Gemüswürfel in einen Topf geben. Knoblauch abheben, durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Tomatenmark unter die Gemüswürfel rühren. Wein hinzugeben, mit Essig, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Zutaten zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten kochen lassen.

4. Extra Gelierzucker gut unterheuen. Alles bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Zinnisch-Hefe unterheuen.

5. Ratatouille sofort rindvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teist-off Deckel® verschließen.

Rhabarber-Apfel-Konfitüre mit Walnüssen I (raffiniert)

etwa 5 Gläser je 200 ml

(Insgesamt)

E: 10 g, F: 32 g, Rk: 578 g, KJ: 11032, kcal: 2707

500 g Rhabarber
(vorbereitet gewogen)
50 g Walnusskerne
500 ml (½ l) Apfelsaft (Handelsware)
1 Pck. Zitronensäure (2 g)
500 g Zucker
1 Pckel Gelbe Extra 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Rhabarber waschen, abtropfen lassen, Stielen und Blätteransätze entfernen. Die Rhabarberstangen in kleine Stücke schneiden (eventuell abheben). 500 g abgewogen. Walnusskerne klein hacken.

2. Rhabarber mit Salt, Walnusskernen und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelbe Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Konfitüre eventuell abschäumen und sofort rindvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teist-off Deckel® verschließen, antrocknen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die Halbbarkeit wird durch die Zugabe von Walnusskernen vergrößert. Anstelle von trockenen Rhabarber kann auch TK-Rhabarber verwendet werden. Gefrorenen Rhabarber abgießen, aufkochen lassen, grob pürieren und den bei der Zubereitung entstehenden Saft mitbeverenden.

Abwandlung: Bereiten Sie die Konfitüre zusätzlich Pfirs, indem Sie 2 Esslöffel Pflaumen mitkochen.



Rhabarber-Campari-Gelee mit rosa Pfefferbeeren | **1** Mit Alkohol etwa 6 Gläser je 200 ml

Ingredient:

E: 8 g, F: 2 g, K*: 1089 g, kJ: 18575, kcal: 4587

- 1 kg Rhabarber (vorbereitet gewogen)
- 250 ml (½ l) Wasser
- 1 Beutel Gelita Classic 1:1 (20 g)
- 1 kg Zucker
- 80 ml Campari
- 2 TL getrocknete, rosa Pfefferbeeren

Außerdem:

- 1 Kuchentuch (Mülltuch)

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Rhabarber waschen, abtropfen lassen, Stielen und Blattansätze entfernen. Rhabarberstangen in sehr kleine Stücke schneiden. 1 kg Rhabarber abwiegen und in einen Topf geben. Das Wasser hinzugeben und unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Den Rhabarber zugedeckt etwa 5 Minuten stehen lassen.

2. Ein großes Küchentuch mit einem feuchten Kuchentuch (Mülltuch) auslegen. Rhabarberstücke mit dem Saft hineingeben, abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Rhabarbermasse kräftig ausdrücken und dabei ebenfalls den Saft auffangen.

3. 800 ml Saft abmessen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen) und in einen großen Kochtopf geben.

4. Gelita Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Rhabarbersaft gut verrühren.

5. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Campari und Pfefferbeeren unterrühren.

6. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teis-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

7. Gläser während des Erhörens gelegentlich umdrehen, damit sich die Pfefferbeeren besser verteilen.



Rhabarbergelée | **1** alkoholfrei

7–8 Gläser je 200 ml

Ingredient:

E: 5 g, F: 1 g, K*: 1089 g, kJ: 17416, kcal: 4168

- 1 ½ kg Rhabarber (vorbereitet gewogen)
- 370 ml (¾ l) Wasser
- 1 Beutel Gelita Classic 1:1 (20 g)
- 1 kg Zucker

Außerdem:

- 1 Saftbeutel

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Rhabarber waschen, gut abtropfen lassen, Stielen und Blattansätze entfernen. Die Rhabarberstangen (eventuell abziehen) in sehr kleine Stücke schneiden, 1 ½ kg abwiegen und in einen großen Kochtopf geben. Wasser hinzugeben. Rhabarberstücke unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen und zugedeckt etwa 5 Minuten stehen lassen.

2. Den Fruchtbrei auf ein gepaartes Safttuch geben und den Saft gut abtaufen lassen. Den Fruchtbrei nach dem Erhitzen kräftig ausdrücken. Von dem Rhabarbersaft 800 ml abmessen und in einen großen Kochtopf geben.

3. Gelita Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Rhabarbersaft gut verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teis-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrona fein gehackt, ungewaschen mitkochen lassen oder 3–4 Esslöffel weißen Portwein oder Sherry nach dem Kochen zugeben.





Rhabarber-Ingwer-Konfitüre I

Kaltisiert

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

Ingensamt:

E: 8 g, F: 2 g, R*: 11638 g, kJ: 19034, kcal: 4625

- 1 kg Rhabarber (vorbeisortiert gewaschen)
- 1 Beutel Geflüss Classic 1:1 (20 g)
- 1150 g Zucker
- 1 TL geschältes, fein gewürfeltes Ingwer

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Rhabarber waschen, abtrocknen, Stielen und Blattansätze entfernen. Rhabarberstangen sehr klein schneiden (nicht abblättern) und 1 kg abwiegen.

2. Die Fruchtmasse in einen großen Kochtopf geben. Geflüss Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Ingwerwürfel hinzufügen.

3. Die Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständiger Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen.

4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständiger Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen.

6. Die Gläser mit Teles-af-Becken® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Rhabarberketchup mit Sulfaninen I

Kaltisiert

etwa 8 Drahtbügelgläser je 500 ml (75 g)

Ingensamt:

E: 22 g, F: 5 g, R*: 808 g, kJ: 13585, kcal: 3237

- 1 kg frischer Rhabarber
- 4 rote Zwiebeln
- 400 g Sulfaninen
- 175 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 l Pfefferessenz
- 400 g brauner Zucker
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL schwarze und braune Senfkörner
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 4 Wochen

Halbbarkeit: gekühlt etwa 6 Wochen

1. Rhabarber waschen, Stielen und Blattansätze entfernen. Rhabarberstangen abblättern. Stangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, Zwiebeln abblättern und in kleine Würfel schneiden.

2. Rhabarberstücke mit Zwiebelwürfeln, Sulfaninen, Orangensaft, Essig, Zucker, Pfeffer-, Senfkörnern, Salz und Pfeffer in einen großen Topf geben. Unter Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen, zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 50 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren (Masse soll saftig sein).

3. Die Ketchupmasse anschließend durch ein feines Sieb streichen oder durch eine Feine Löffel geben. Ketchup mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß in vorbereitete Drahtbügelgläser füllen. Jeweils Gumming und Deckel nach auf den geduckerten Glasrand legen und verschließen. Rhabarberketchup kalt gestellt etwa 4 Wochen durchziehen lassen.

Tipp: Zu gegrilltem Fleisch oder als Würzsaucen in pfannengerührten Speisen und Reisgerichten nutzen.





Rhabarber-Orangen-Chutney I

Fruchtig

3–4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 11 g, F: 3 g, R: 379 g, kJ: 5053, kcal: 1423

350 g Rhabarber

120 g Zerkleinert oder Schalenstücken

1 Bio-Orange
(unbehandelt, angewaschen)

100 g getrocknete Feigen

20 g Rosinen oder Sultaninen

300 g Zucker

220 ml Serranysalz

1 gest. EL Senfkörner

8 Pfefferkörner

1 gest. EL schwarze Pfefferkörner

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Durchlaufzeit: 3–4 Wochen

Haltbarkeit: kühl, dunkel und trocken gelagert
6–9 Monate

1. Rhabarber waschen, gut abtropfen lassen, Stielen und Blattansätze entfernen. Rhabarberstängel in kleine Stücke schneiden. Zerkleinert

oder Schalenstücke abstreifen und danach in kleine Würfel schneiden.

2. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abstreifen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Feigen in kleine Würfel schneiden.

3. Verarbeitete Zutaten mit Rosinen oder Sultaninen, Zucker und Essig in einen Topf geben. Senf-, Pfefferkörner und grob zerkleinerte Pfefferkörner in ein Gewürzlädchen geben und mit in den Topf geben.

4. Die Zutaten bei schwacher Hitze langsam erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Anschließend zum Kochen bringen und etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln lassen, bis das Chutney eine matschig-körnige Konsistenz hat. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Gewürzlädchen herausnehmen und die Flüssigkeit aus dem Lädchen in das Chutney gießen. Chutney in vorbereitete Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 3 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

6. Chutney gekühlt, dunkel und trocken gelagert vor dem Verzehr 3–4 Wochen durchziehen lassen.

Rhabarbersaft I Preiswert – dauert länger
6–7 Flaschen je 500 ml (75 cl)

Insgesamt:

E: 14 g, F: 8 g, R: 1521 g, kJ: 28326, kcal: 6841

5 kg Rhabarber

1 l Wasser

etwa 1 1/2 kg Zucker (je nach Saftausbeute)

2 Msp. Einmach-Hilfe

Außerdem:

1 Küchentuch (Mülltüch)

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlen

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 6 Monate

1. Rhabarber waschen, gut abtropfen lassen, Stielen und Blattansätze entfernen. Rhabarberstängel in sehr kleine Stücke schneiden.

2. Die Rhabarberstücke in einen großen Kochtopf geben. Wasser hinzugießen. Rhabarber zugedeckt bei schwacher Hitze weichen, aber nicht kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Ein großes Sieb mit einem feuchten Küchentuch (Mülltüch) belegen und über eine Schüssel hängen. Den Rhabarberfruchtsaft durch das Sieb gießen, damit der Saft ablaufen kann. Das Fruchtfleisch nach dem Erkalten mithilfe des Löffels ausdrücken.

4. Den gewonnenen Saft ablassen, in einen großen Kochtopf geben und mit dem Zucker vermischen (auf 1 l Saft 800 g Zucker). Alles einmal aufkochen lassen und dann abdampfen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, heiß in vorbereitete Flaschen füllen und sofort verschließen.

Tipp: Rhabarber schichtweise abwechselnd mit dem Zucker (ohne Wasser) in einer Dampfbadwanne geben, etwa 1 Stunde erhitzen (je Dauer des Erhitzens wird vom Kochen ab berechnet). Dabei etwa 10 Minuten vor Ende der Erhitzungszeit 1 Rasche Saft ablassen



ten und nochmals über das Sieb gießen (damit der gesamte Saft dieselbe Konsistenz hat). Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren und weiter wie oben beschrieben verfahren. Das Abkühlen des Fruchtsafts braucht seine Zeit – am besten machen Sie das über Nacht. Selbstgemachte Säfte lassen sich auch prima in saubere und heiß ausgegüllte Saucen- oder Kochtopf-Flaschen (aus Glas mit Twist-off-Deckeln[®] heiß einfüllen. Danach gleich verschließen. Angereicherte Saftflaschen sind kalt gelagert innerhalb von 4–5 Tagen zu verbrauchen. Wer nicht viel Saft auf einmal verbraucht, sollte den Saft von Anfang an in kleinere Flaschen (z.B. 300–250 ml) abfüllen.



Rinderhack-Pastete I

Mit Alkohol

3–6 Einkochgläser je 500 ml (⅔ l)

Insgesamt:

E: 600 g, F: 587 g, Kf: 106 g, KJ: 38450, kcal: 8705

2 ¼ kg mageres Rindergelacktes
(kein Fett)

300 g entrindetes Weißbrot

120 g Schlagobers

6 Zwiebeln

350 g durchwachsener Speck

250 ml (⅔ l) Petersile oder Minze

120 g zerlassene Schweineschmalz

50 g grüne Pfefferkörner in Lake

Salz

Pfeffer

frisch gemahlener Pfeffer

geriebener Oregano

geriebener Basilikum

geriebener Thymian

Knoblauch

3 EL Weinbrand

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Kühlzeit

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Gelacktes in eine große Schüssel geben. Weißbrot in Sahne einweichen, gut ausdrücken und zum Gelackten geben.

2. Zwiebeln abziehen und auf einer Haushaltswelle reiben oder in sehr kleine Würfel schneiden. Speck in schmale Streifen schneiden.

3. Zwiebeln, Speckstreifen, Wein, Schweineschmalz und abgetropftes Pfefferkörner zum Gelackten in die Schüssel geben. Die Zutaten gut vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Thymian und Knoblauch würzen. Die Gehacktemasse zugedeckt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Die Gehacktemasse in die vorbereiteten Einkochgläser füllen. Den Weinbrand gleichmäßig auf die Gehacktemasse gießen.

5. Jeweils Summring und Deckel nass auf den geschuberten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Die Gläser auf einen Aufgussrost in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

6. Den Topf verschließen. Die Rinderhack-Pastete etwa 1 ½ Stunden bei etwa 100 °C einkochen.

Rinderrouladen, eingekocht I

Dauer: länger

1 Einkochglas etwa 1 l

Insgesamt:

E: 162 g, F: 157 g, Kf: 15 g, KJ: 9498, kcal: 2267

4 Scheiben Rindfleisch

(je 100 g, aus der Keule)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2–2 ½ l milder oder scharfer Saft

2 Zwiebeln

60 g durchwachsener Speck

3 EL Speiseöl

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengrün

250 ml (⅔ l) heißes Wasser

Außerdem:

Rouladenmasse oder

Küchengerät

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Rindfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, leicht kugeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Senf bestreichen.

2. Zwiebeln abziehen und hacken. Zwiebeln und Speck in Streifen schneiden.



3. Die vorbereiteten Zutaten auf die Fleischscheiben legen. Die Scheiben von der schmalen Seite aus aufrollen und mit Poulardenmasse festbinden oder mit Küchengerät umwickeln.

4. Speiseöl in einem Topf erhitzen. Die Rouladen darin von allen Seiten gut anbraten. Zwiebeln abziehen und hacken. Das Suppengrün putzen, schälen, waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Zwiebelwürfel und klein geschnittenes Suppengrün zu den Rouladen geben und kurz mit anbraten. Gut die Hälfte des heißen Wassers hineingießen und alles einmal aufkochen lassen.

5. Die Pouladen zugedeckt etwa 60 Minuten bei schwacher Hitze garen, dabei ab und zu wenden. Den dampfte Flüssigkeit nach und nach durch restliches Wasser ersetzen.

6. Die heißen Rouladen (eventuell Rouladenmaske entfernen) in ein vorbereitetes Einkochglas geben. Den Brühenrest mit Wasser kochen und über die Rouladen gießen.

7. Summring und Deckel nass auf den geschuberten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Das Glas auf einen Aufgussrost in den Einkochtopf stellen. So viel heißes Wasser hineingießen, dass das Glas zu ¾ im Wasser steht.

8. Den Topf verschließen. Die Rouladen etwa 100 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

Rot-Grütle-Likör I

Für Gläser – mit Alkohol

etwa 1 l (I)

Ingredienzien:

Et 18 g, F: 3 g, K: 336 g, KJ: 15281, kcal: 3850

500 g Sauerkirschen
300 g Erdbeeren
150 g schwarze Johannisbeeren
150 g rote Johannisbeeren
250 g drüsenlose Kirsche
1 l Bogenkorn (50% Vol.-%)
1 Zimtstange
Saft von
1 Zitrone

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Durchlaufzeit: 6–8 Wochen

Haltbarkeit: gelagert etwa 6 Monate



1. Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen. Kirschen entsteinen. Früchte in ein vorbereitete, helles, verschleißfestes Glas (2 l Inhalt) füllen.

2. Kirsche auf die Früchte geben und den Korn in das Glas gießen. Die Früchte müssen vollständig mit dem Alkohol bedeckt sein. Zimtstange und Zitronensaft hinzugeben, alles einmal gut durchrühren.

3. Das Glas mit einem Deckel fest verschließen und kalt gestellt: 6–8 Wochen durchziehen lassen. In der ersten Woche 2–3-mal umrühren.

4. Rot-Grütle-Likör nach Gelübden in kleinere Gläser oder Flaschen mit einem dicken Flaschenhals anfüllen, diese fest verschließen und kalt stellen.

Tipp: Der Rot-Grütle-Likör kann mit oder ohne Früchte konsumiert werden.



Rotwein-Orangen-Essig I

Zum Verschenken – giftig!

1 Flasche etwa 500 ml (V l)

Ingredienzien:

Et 3 g, F: 0 g, K: 13 g, KJ: 556, kcal: 133

1 Bio-Orange

(unbehandelt, ungewaschen)

500 ml (V l) Rotweinessig
(6 % Säure)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 2 Wochen

Haltbarkeit: etwa 2 Monate

1. Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale spiralförmig oben abziehen (es darf keine weiße Haut an der Schale vorhanden sein).

2. Die Schale in eine vorbereitete, weiße Flasche geben und mit Rotweinessig auffüllen. Die Flasche verschließen und etwa 2 Wochen kühl aufbewahren.

Rumtopf I Klassisch – mit Alkohol

1 Gefäß etwa 7 l

Ingredienzt:

E: 45 g, F: 10 g, W: 1295 g, KJ: 43853, kcal: 10418

Zubereitungszeit: 80 Minuten, ohne Abkühlzeit

Durchlaufzeit: etwa 5 Monate

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert
etwa 5 Monate

Im Juni:

600 g Erdbeeren
300 ml Rum (24 Vol.-%)
200 g Zucker

1. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Große Früchte halbieren oder vierteln und in einen gründlich gereinigten und gespülten Rumtopf (7 l Inhalt) füllen.

2. Rum und Zucker vermischen, über die Früchte geben, zudecken und kühl stellen.

Im Juli:

600 g Süßkirschen
600 g Aprikosen
600 g Pfirsiche
300 ml Rum (24 Vol.-%)
200 g Zucker

3. Süßkirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und entkernen. Aprikosen und Pfirsiche waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), entkernen, in Stücke schneiden und erhalten lassen.

4. Die Früchte in den Rumtopf geben. Rum und Zucker vermischen, über die Früchte geben, zudecken und kühl stellen.

Im August:

600 g Sauerkirschen
600 g Mirabellen
600 g Pfäuerchen
300 ml Rum (24 Vol.-%)
200 g Zucker

5. Die Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und entkernen. Mirabellen waschen, kleine Früchte ganz lassen, große halbieren und entsteinen. Pfäuerchen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und entkernen.

6. Die Früchte in den Rumtopf geben. Rum und Zucker vermischen, über die Früchte geben, zudecken und kühl stellen.

Im September:

600 g Birnen
wenig Zuckerlösung
300 ml Rum (24 Vol.-%)
200 g Zucker

7. Birnen waschen, schälen, achseln und entkernen. Birnen in Zuckerlösung dörren, abtropfen und erhitzen lassen.

8. Die Früchte in den Rumtopf geben. Rum und Zucker vermischen, über die Früchte geben, zudecken und kühl stellen.

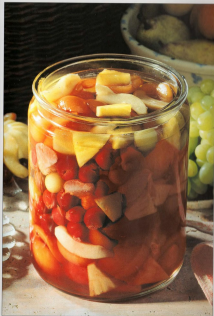
Im Oktober:

600 g grüne und blaue Weintrauben
600 g Ananas
300 ml Rum (24 Vol.-%)
200 g Zucker

9. Weintrauben waschen, entsteinen, halbieren und entkernen. Von der Ananas Blatt- und Stunderde entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ unberührt werden. Die Ananas zuerst in Scheiben schneiden, dann mit einem Ausstechlöffchen die nötige Mitte ausschneiden. Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden.

10. Die Früchte in den Rumtopf geben. Rum und Zucker vermischen, über die Früchte geben, zudecken und kühl stellen.

Tipps: Der Flüssigkeitsspiegel muss immer 1 cm hoch über den Früchten stehen (Früchte am besten mit einem Teller bedecken). Rumtopf gut verschließen, kühl und dunkel aufbewahren. Bei jeder Fruchtzugabe vorsichtig durchrühren.



Salzige Tomaten I

Refiniert

etwa 2 Gläser je 1 l oder
etwa 4 Gläser je 500 ml (10 l)

Insgesamt:

E: 18 g, F: 4 g, KH: 43 g, kJ: 1222, kcal: 286

- 1 ½ kg reife und möglichst kleine Strauchtomaten
- 4 EL frische Kräuter, z. B. Dill, Meerrettichblätter, Majoran und Koriander
- 1 Stange Staudensellerie mit Grün
- 1 kleine, rote Chilischote
- 1 Zimtstange
- 2 kleine Lorbeerblätter
- etwa 1 l Salzwasser
(je 1 l Wasser 70 g Salz)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Durchlaufzeit: etwa 24 Stunden

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 2 Monate



1. Tomaten waschen und abtrocknen, Kölder abspülen und trocken tupfen.

2. Selleriestange putzen und die harten Außenseiten abziehen. Selleriestange waschen, abtropfen lassen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen, erhitzen und die weißen Scheibenränder entfernen. Chilischotenhälften abspülen und trocken tupfen. Zimtstange ebenfalls längs halbieren.

3. Die Tomaten (in Canzoni) mit Kräutern, Selleriestücken, Chilischoten, Zimtstange und Lorbeerblättern in vorbereitete Gläser schichten.

4. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die eingeschichteten Zutaten damit übergießen, sodass die Tomaten ganz mit dem Salzwasser bedeckt sind.

5. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen und etwa 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend die Tomaten kühl und dunkel aufbewahren.



Sanddorngelee I bei verzehretem

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 13 g, F: 64 g, KH: 517 g, kJ: 11758, kcal: 2780

- 1 ½ kg Sanddornbeeren
- 1 Pckl. Extra Gelierzucker 2:1 (900 g)

Außenseite:

1 Saftloch

Zubereitungszeit: 90 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Sanddornbeeren waschen, waschen, gut abtropfen lassen und in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Sanddornbeeren bei schwacher Hitze einige Minuten kochen lassen.

2. Den Fruchtbrei auf ein gasperntes Saftloch geben und gut abheulen lassen. 900 ml Sanddornsaft abmessen (gegostenentwässert mit Wasser ergänzen) und mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten (je desired kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort sandvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Anstelle der Sanddornbeeren können Sie auch 900 ml ungesüßten Sanddornsaft für das Sanddorngelee verwenden.



Sanddorn-Orangen-Fruchtaufstrich **1 Rezept** etwa 4 Gläser (je 200 ml)

Insgesamt:
E: 4 g, F: 11 g, Kk: 541 g, KJ: 9824, kcal: 2340

500 ml (1/2 l) Sanddornmark
(zugesüßt, aus dem
Befehrschüssel)
400 ml Orangensaft (Knochenlos)
1 Pck. Dr. Oetker Flexcare
Orangenschalen-Aroma
1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (640 g)

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Sanddornmark, Orangensaft und Orangenschalen-Aroma mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

2. Kochgut eventuell abklären und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Sangria-Gelée **1 mit Alkohol** etwa 5 Gläser (je 200 ml)

Insgesamt:
E: 2 g, F: 0 g, Kk: 823 g, KJ: 15777, kcal: 3769

750 ml (3/4 l) Rotwein
2 Pck. Dr. Oetker Flexcare
Orangenschalen-Aroma
3 Gewürznelken
1 Beutel Gella Classic 1:1 (20 g)
400 g Zucker

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Rotwein, Orangenschalen-Aroma und Nelken in einem großen Kochtopf geben. Gella Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Wein vermischen.

2. Den Wein unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigerem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

3. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Gewürznelken herausnehmen.

4. Kochgut eventuell abklären und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Geben Sie mit den Gewürznelken 1 Stange Zimt hinzu. Nach dem Kochen die Gewürznelken und die Zimtstange wieder herausnehmen. Das Sangria-Gelée kann nur mit Gella Classic 1:1 zubereitet werden. Bei anderen Gelierprodukten könnte sich Weinstein bilden.





Sauerkirschen, eingekocht |

Kleinschnitt
etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt:
E: 32 g, F: 14 g, Rv: 1272 g, kJ: 23146, kcal: 5540

4 kg Sauerkirschen
600 g–1 kg Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitungszeit: 65 Minuten, ohne Abkühlzeit
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt
etwa 12 Monate

1. Sauerkirschen waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen und entzähnen. Mit Zucker in einem ent-

sprechend großen Kochtopf mischen und etwas erwärmen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Sauerkirschen etwas abkühlen lassen.

2. Sauerkirschen mit dem zugegebenen Saft in vorbereitete Einkochgläser füllen.

3. Jeweils Gummiring und Deckel nach auf den geschlossenen Glasrand legen, mit Klarschein verschließen.

4. Die Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen, so viel kaltes Wasser hineingeben, dass die Gläser zu $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen.

5. Den Topf verschließen. Die Sauerkirschen etwa 30 Minuten bei etwa 80 °C einkochen.

Sauerkirschen in Rum | Mit Alkohol 1 Glas etwa 1 ½ l

Insgesamt:
E: 8 g, F: 3 g, Rv: 583 g, kJ: 14878, kcal: 3555

1 kg Sauerkirschen
500 g Zucker
1 Vanilleschote
etwa 250 ml Rum (54 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Aufbereitungszeit
Durchlaufzeit: etwa 2 Wochen
Halbbarkeit: 3–3 Monate

1. Kirschen waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen und entzähnen. Die Kirschen in ein vorbereitetes, verschließbares Glas geben und mit dem Zucker vermischen. Das Glas verschließen. Die Kirschen etwa 1 Stunde zum Softener stehen lassen.

2. Die Vanilleschote längs einschneiden, in 3–4 Stücke schneiden und mit dem Rum in das Glas geben. Die Kirschen müssen vollständig mit Rum bedeckt sein. Zusätzlich gut durchrühren. Das Glas fest verschließen und die Kirschen etwa 2 Wochen durchziehen lassen.

Tipp: Zum Verschicken nach der Durchlaufzeit in kleine dekorative Gläser umfüllen.



Sauerkirschgelee mit grünem Pfeffer | Kathleen

etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingredienten

E: 3 g, F: 1 g, KH: 484 g, kJ: 8023, kcal: 2060

1–2 Fl. eingelegtes, grüner Pfeffer
750 ml (½ l) Apfels-Kirsch-Saft
(unpasteurisiert, Mandelschmecke)
400 g Zucker
1 Beutel Gelatine (2:1) (25 g)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Die Pfefferkörner in ein feines Sieb unter fließendem kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und klein schneiden.

2. Saft in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelatine-Lösung mischen und unter dem Saft rühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abschäumen, Pfefferstückchen unterrühren.

5. Kochgut sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

6. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Pfefferstückchen gleichmäßig verteilen.

Tipp: Das Sauerkirschgelee schmeckt gut zu Fleischkäse oder leicht erwärmt als Sauce zu warmem Scheibekuchen. Anstelle des grünen Pfeffers können Sie auch Senfkörner verwenden. Damit schmeckt es besonders gut zu Wild und Sauerkraut.



Sauerkirsch-Heidelbeer-Konfitüre | Linob

etwa 6 Gläser je 200 ml

Ingredienten

E: 8 g, F: 5 g, KH: 431 g, kJ: 7688, kcal: 1865

500 g Sauerkirschen
(vorbereitet gewogen)
500 g Heidelbeeren
(vorbereitet gewogen)
1 Pck. Blät. Beier-Fruchtzucker (350 g)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und entkernen. Sauerkirschen halbkugeln. Ecken

Teil der Sauerkirschhälften ged. pökeln und 500 g abwiegen. Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen, pökeln und 500 g abwiegen.

2. Die Fruchtmasse mit Blät. Beier-Fruchtzucker in einem großen Kochtopf gut vermischen. Dann alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut eventuell abschäumen, und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Teelöffel-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Nach Beileben können Sie nach dem Kochen 50 ml Anarotto (z.B. Mandelmilch) unter die Konfitüre rühren.

Sauerkirschkonfitüre I Klassisch

etwa 7 Gläser je 200 ml

Ingredienzien:

E: 4 g, F: 2 g, Kfr: 1055 g, KJ: 21827, kcal: 5218

- 600 ml Sauerkirschsafft
(ungesüßt, von etwa 1 kg
zerkleinerten Sauerkirschen)
- 400 g Sauerkirschen
(vorher mit gewogen)
- 1 Pck. Zitronensäure (6 g)
- 1 Beutel Gelatin Classic 1:1 (20 g)
- 150 g Zucker

Zubereitungszeit:

90 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr

1. Kirschen zum Entsaften waschen, abtropfen lassen, entkernen, entsaften und mithilfe eines Schneidkochtopfes oder Dampfkochtopfes entsaften (bitte die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). 600 ml abmessen.

2. Restliche Kirschen waschen, abtropfen lassen, entkernen, entsaften, halbieren und 400 g abwiegen.

3. Sauerkirschsafft, Kirschen und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. Gelatin Classic zuerst mit 2 Teelöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Kirschenmasse gut vermischen.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochtopf eventuell abdunkeln und sofort danach in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Teelöffel-Deckeln verschließen, abdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Variante 1: Für Sauerkirsch-Vanille-Konfitüre

1 Flaschen (fr. Debor Fresse Bourbon-Vanille-Aroma mit in den Kochtopf geben.

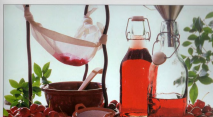


Variante 2: Für Sauerkirsch-Ingwer-Konfitüre

1 Teelöffel fein geriebenen, trockenen Ingwer mit Saft, Kirschen und Zitronensäure in den Kochtopf geben. Allerdings wird die Halbbarkeit der Konfitüre durch die Zugabe von Ingwer verkürzt.

Variante 3: Für Sauerkirsch-Amaranth-Konfitüre

50 ml Amaranth (ital. Minestrone) nach dem Kochen unter die Konfitüre rühren.



Sauerkirschsafft, gekocht I

Preiswert – dauert länger

6–7 Flaschen je 200 ml (Vn 6)

Ingredienzien:

E: 44 g, F: 20 g, Kfr: 2504 g, KJ: 44285, kcal: 10550

- 3 1/2 kg Sauerkirschen
etwa 2 kg Zucker (je nach Saftausbeute)
- 2 Tlsp. Einmach-Hilfe

Außerdem:

1 Altkornbrot (Müllsch)!

Zubereitungszeit:

60 Minuten,

einen Durchlauf- und Ablaufzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Am Morgen Sauerkirschen waschen, gut abtropfen lassen, entkernen und entsaften. Kirschen in eine große Schüssel geben. Sauerkirschen mit 1 kg Zucker mischen und zugedeckt an einem kühlen Ort etwa 24 Stunden stehen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

2. Am nächsten Tag ein großes Sieb mit einem feinen Küchentuch (Müllsch) auslegen und über eine Schüssel hängen. Sauerkirschen daraufgeben, damit der Saft gut abfließen kann. Sauerkirschen mithilfe des Tuches etwas ausdrücken.

3. Den gemessenen Saft abmessen, in einen großen Kochtopf geben und mit Zucker vermischen (auf 1 l Saft 300–400 g Zucker nehmen).

4. Alles einmal aufkochen lassen und abschäumen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Einmach-Hilfe in den heißen Saft kochen, heiß in vorbereitete Flaschen füllen und anschließend sofort verschließen.

Tipp: Rückstände weiterverarbeiten! Die zurückgebliebenen Sauerkirschenmasse (aus dem Müllsch) mit 750 g (=1 kg Zucker) unter gelegentlichem Rühren gut durchkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und 2 Messerspitzen Einmach-Hilfe unterrühren. Dann die Fruchtmasse sofort in vorbereitete Gläser mit Teelöffel-Deckeln füllen und verschließen. (Das hilft z.B. für Obstkuchen verwenden. Das Abkochen der Fruchtmasse dauert sehr Zeit – am besten machen Sie das über Nacht. Die selbstgemachten Süße lassen sich auch prima in saubere und heiß ausgewaschene Saucen- oder Kochtopf-Flaschen (aus Glas) mit Teelöffel-Deckeln heiß einfüllen. Danach gleich verschließen. Angebrachte Saftflaschen sind kühl gestellt innerhalb von 4–5 Tagen zu verbrauchen. Wer nicht viel Saft auf einmal verbraucht, sollte den Saft von Anfang an in kleinere Flaschen (z.B. 250–250 ml abfüllen).



Sauerkraut, eingelegt I

Klassisch – dauert 1 Monat

1 Steinopf 8–10 l

Insgesamt:

E: 59 g, F: 8 g, KH: 148 g, kJ: 3560, kcal: 930

5 kg *festes, froches Weißkohl*
(möglichst aus biologischem
Anbau)
100 g *Salz*

Außerdem:

- 1 sauberes Leinwandtuch
- 1 Dreifüßiger Topf
- 1 Stein

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Gärzeit: 4–6 Wochen

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 5 Monate

1. Weißkohlköpfe von den äußeren, schlechten Blättern befreien. Kohlköpfe auf einem Gemüsetisch fest hobeln und eventuell harte Rippen entfernen.

2. Eine Schicht geballten Weißkohl (7–10 cm) mit etwas Salz in einen gründlich gereinigten und gespülten Steinopf geben. So lange stampfen, bis reichlich Flüssigkeit herausdrückt und der Saft über dem Kohl steht. Weiteren Weißkohl mit Salz hinzufügen, stampfen und den Vorgang so lange wiederholen, bis der

Kohl und das Salz vermischt sind. Wichtig: Jede Krautlage muss so gestampft werden, dass der sich bildende Saft über dem Kohl steht.

3. Den Weißkohl mit einem Leinwandtuch bedecken, mit Dreifüßiger und Stein beschweren und zugedeckt an einem kühlen Ort aufbewahren. Alle 10–14 Tage das Leinwandtuch wechseln.

4. Das eingelegte Sauerkraut sollte vor dem ersten Verzehr 4–6 Wochen durchziehen (gären).

Tipp: Nachholerleonen (1–1 % Essigfäule, Weißfäule) (5–10) oder Apfelschalen (500 g Äpfel) auf 5 kg Weißkohl mischerleonen.

Möglichst unterandere Gemüse für die Sauerkraut-Zubereitung verwenden. Denn das Salz, das anfangs dem Gemüse zugegeben wird, hält die Milchsäurebakterien in Schach. Dies gilt so lange, bis sich beim Gären genügend eigene Bakterien gebildet haben und Milchsäure produzieren (nach 4–6 Wochen). In dieser „sauer“ Umgebung können sich die Keime dann nicht mehr wohl fühlen. Weißkohl, der mit Kunstdünger oder Pflanzenschutzmitteln behandelt wurde, wird nicht so gut von den Milchsäurebakterien vertragen und der Prozess der biologischen Konservierung durch Milchsäure kommt erst gar nicht in Gang. Somit kann der Weißkohl verschimmeln! Es gibt inzwischen spezielle Gärtöpfe und Kesseltöpfe für die Sauerkraut-Herstellung zu kaufen (hier bitte Gebrauchsanleitung beachten).

Saure Gurken mit Zucchini I

Gut vorbereiten

1 Dreifüßiger Topf etwa 2 l

Insgesamt:

E: 10 g, F: 3 g, KH: 296 g, kJ: 5853, kcal: 1351

600 g *Gurkenscheiben*
(vorbereitet (geringt)
Salzwasser
(75 g Salz auf 1 l Wasser)
300 g *Zucchini*
4 *rote Zwiebeln*
4 *rote oder weiße Schalotten*
1 *Bund Dill*
2 *Knoblauchzehen*
4 EL *Senfkörner*

Für den Sud:

400 ml *Küstenminze*
200 ml *Wasser*
200 g *Zucker*
4 *Leinwandblätter*
10 *Pimentkörner*
40 g *Acetons*
1 Pck. *Einmach-Mitte*

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Einlegen

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 5 Monate

1. Von den Gurken die Enden abschneiden. Gurken schälen, rings herumschneiden, Kerngehäuse mit einem Dreifüßiger herauskratzen. Die Gurkenscheiben in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zucchinischeiben mit Salzwasser übergießen, sodass die Gurkenscheiben ganz bedeckt sind. Mindestens 12 Stunden stehen lassen.

2. Die Zucchini waschen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Zucchini eventuell halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Zwiebeln und Schalotten abziehen. Rote Zwiebeln zuerst in Scheiben schneiden, dann in Ringe teilen. Dill abspülen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und halbie-

4. Die abgetropften Gurkenscheiben mit Zucchini-, Zwiebelscheiben, Schalotten, Dill und Knoblauchstücken abschneiden mit den Senfkörnern in ein vorbereitetes Dreifüßigerglas schichten.

5. Für den Sud Essig mit Wasser, Zucker, Küstenminze, Pimentkörnern und Rosinen in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Einmach-Mitte unterrühren. Den Sud über die eingeschichteten Gurken- und Zucchinischeiben geben. Deckel und Bummelung nach auf den gedruckten Gärungsdruck legen. Sieb verschließen.





Schafkäse, mariniert |

Hin bläse – schnell
1 Glas etwa 1 l

Insgesamt:
E: 90 g, F: 602 g, Kf: 27 g, Kz: 255-48, kcal: 6104

4 Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebeln
2 frische, rote Chilischoten
500 g Schafkäse
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 fl. schwarze Pfefferkörner
etwa
500 ml (½ l) Olivenöl

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Durchsohzeit
Durchsohzeit: mindestens 3 Tage
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 2 Wochen

1. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen, waschen und trocken tupfen.

2. Den Schafkäse in Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin abspülen und trocken tupfen.

3. Die vorbereiteten Zutaten mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in ein vorbereitetes, verschließbares Glas schichten. Mit Olivenöl übergießen. Das Glas mit dem Deckel verschließen.

4. Den Schafkäse mindestens 3 Tage durchziehen lassen.

Tipp: Möglichen Schafkäse auf frischen Weindolmen servieren. Statt Schafkäse kann auch Harzer Reike, Ziegenkäse oder Camembert verwendet werden. Die Marinade kann als Salatsoße oder zum Einlegen von Geflügel verwendet werden. Fleichen Sie zum Schafkäse frisches Pflaumenrot oder Baguette.

Schafkäse und Chili in Olivenöl |

Einlecken
etwa 2 Gläser je 500 ml (½ l)

Insgesamt:
E: 70 g, F: 474 g, Kf: 10 g, Kz: 18338, kcal: 4519

400 g Schafkäse
3 kleine, getrocknete Chilischoten
3 frische
Zweig Thymian
1 frischer
Zweig Rosmarin
3 kleine Knoblauchzehen
1 fl. schwarze Pfefferkörner
etwa 400 ml kühl gelagertes Olivenöl

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Durchsohzeit: mindestens 1 Woche
Halbbarkeit: gekühlt und dunkel gelagert
etwa 2 Wochen

1. Schafkäse in Würfel schneiden und in vorbereitete Gläser geben. Chilischoten eventuell halbkugeln, entkernen, waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Thymian und Rosmarin abspülen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und mit den Pfefferkörnern etwas zerdrücken.

2. Chili, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Pfeffer zu den Käsewürfeln in die Gläser geben, mit so viel Olivenöl übergießen, dass die Käsewürfel gut bedeckt sind. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, kühl und dunkel gelagert mindestens 1 Woche durchziehen lassen. Den Schafkäse nach dem Öffnen innerhalb von 2 Wochen verbrauchen.

Tipp: Schafkäse passt gut zu knusprigen Brot oder zu knusprigen Blattsalaten. In Scheiben geschnitten ist der Schafkäse ein vorzüglicher Pizzebelag. Das Olivenöl, in dem der Käse eingelegt war, kann für Salatsoßen oder zum Bestreichen von gegrilltem Fleisch, Fisch oder getoastetem Gemüse verwendet werden.





Scharfe Agrikosenkonfitüre |

Mit Alkohol

(5–6) Gläser je 200 ml

Ingredienzt:

E: 6 g, F: 1 g, K: 508 g, KJ: 10708, kcal: 2590

- 600 g Agrikosen (verbreitelt gewogen)
- 30 g rote Paprika (verbreitelt gewogen, von etwa 3 Stück)
- 350 ml Cidre oder Apfelcider (Handelsware)
- 1 Pck. Zitronensäure (5 g)
- 500 g Zucker
- 1 Dose Gelatine 2:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Agrikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 600 g ab-

wiegen. Paprika halbieren, entsteinen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Paprika abtropfen lassen, in sehr kleine Würfel schneiden und 30 g abwiegen.

2. Agrikosenstücke, Paprikawürfel, Cidre oder Apfelcider und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelatine mischen, darin mit der Feuchtmasse verrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 1 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochgut eventuell abseihen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die Schärfe der Paprika lässt im Laufe der Lagerzeit etwas nach.

Scharfe Senfsauce | Mit Alkohol

1 Literkuchglas etwa 450 ml

Ingredienzt:

E: 23 g, F: 11 g, K: 31 g, KJ: 1674, kcal: 400

- 1 kleine, frische, rote Chilischote
- 6 EL hausgemachtes Senf (Grundrezept Seite 258)
- 12 EL kalte Sojasaucen (Superior)
- 12 EL Sake (japanischer Reiswein)

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Durchdrehen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Chilischote halbieren, entkernen, entsteinen und trocken kugeln. Chilischote in sehr kleine Würfel schneiden.

2. Den Senf in eine Schüssel geben. Mit Chilischote, Sojasaucen und Sake gut verrühren.

3. Die Senfsauce in ein vorbereitetes Literkuchglas füllen. Gumming und Deckel fest auf den geschlossenen Glasrand legen und mit einem Kegel verschließen. Die Sauce einige Stunden durchziehen lassen. Vor Gebrauch kräftig schütteln.

Tipp: Statt hausgemachtem Senf können Sie auch einen milden Senf (Handelsware) verwenden.



Scharfes Tomaten-Paprika-Relish | **Exotisch**

etwa 2 Gläser je 200 ml

Inggesamt:

E: 12 g, F: 30 g, KH: 43 g, KJ: 2466, kcal: 564

- 2 rote Paprikaschoten
- 7 kg reife/rote Tomaten
- 2-4 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Mayonnaise
- (Grundrezept Seite 99)
- 4 EL kalt gepresstes Olivenöl
- Maisstärke

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Durchsohnen

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate

1. Den Backofengrill vorheizen. Paprikaschoten halbiert, entkernen, entsaften und die weißen Schotenwände entfernen. Schotenhälften waschen, trocken tupfen und auf ein Backblech legen. Das Backblech unter den vorgeheizten Grill schieben. Die Paprikaschoten so lange rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Das Backblech aus dem Backofen

nehmen. Paprikahälften mit einem heissen Küchentuch bedecken und etwas abkühlen lassen.

2. Tomaten waschen, abtropfen lassen, Kreuzritze einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten entkernen, halbierten, entsaften und die Stängelmitteln feinschneiden. Tomatenhälften grob zerhacken. Knoblauch abreiben und in sehr kleine Würfel schneiden.

3. Die Haut der Paprikaschotenmörtel abziehen. Schotenhälften in sehr kleine Würfel schneiden.

4. Paprikawürfel mit Tomatenstücken, Knoblauchwürfeln, Mayonnaise und Olivenöl mischen, mit Maisstärke abschmecken, etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

5. Überschüssiges Olivenöl abgießen. Relish in sterilisierte Gläser füllen und mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen. Relish gekühlt und dunkel gestellt vor dem Verzehr etwa 2 Wochen durchziehen lassen.

Tipp: Das Relish passt gut zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch oder Geflügel und zu gebackenem, pochiertem, gegrilltem oder gebratenem Fisch.



Schichtkonfitüre Erdbeer-Pfirsich | **Reifezeit**

etwa 5 Gläser je 200 ml

Inggesamt:

E: 17 g, F: 29 g, KH: 92 g, KJ: 11060, kcal: 2614

- 60 g gehobene Mandeln
- 500 g Pfirsiche (vorbeurteilt gewogen)
- 1 Pck. Extra Gelierzucker 3:1 (500 g)
- 475 g Erdbeeren (vorbeurteilt gewogen)
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlen

Reifezeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

2. Pfirsiche abspülen, an der Unterseite kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden

und 500 g abwiegen. Pfirsichhälften mit 250 g Extra Gelierzucker in einem Kochtopf vermischen.

3. Erdbeeren putzen, waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen. 470 g Erdbeeren abwiegen, in kleine Stücke schneiden und in einen Kochtopf geben. Mit Zitronensaft und dem restlichen Extra Gelierzucker gut vermischen. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochtopf eventuell abdecken. Die Konfitüre jeweils etwa halbhoch in die vorbereiteten Gläser füllen. 10 der Mandeln dazubestreuen.

5. Die Pfirsichmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

6. Kochtopf eventuell abdecken. Restliche Mandeln unterheben und sofort in die bereits halbhoch gefüllten Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen. Gläser nach etwa 15 Minuten umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Schichtkonfitüre Kürbis-Preiselbeer | kalorien

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 7 g, F: 2 g, KH: 505 g, KJ: 8634, kcal: 2322

Für die Kürbiskonfitüre:

500 g Kürbis-Fruchtfleisch
vom Hokkaido-Kürbis
(vorbereitet gewogen)

1 Stück Ingwer

½ Bio-Orange

(unbehandelt, ungewaschen)

4–5 Orangen

¼ Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (375 g)

Für Preiselbeerkonfitüre:

250 g Preiselbeeren

(vorbereitet gewogen)

¼ Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (125 g)

Zubereitungszeit:

 50 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Für die Kürbiskonfitüre Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. (Etwa 500 g Fruchtfleisch abwiegen, Ingwer schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und ½ Teelöffel davon abmessen. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abschälen. Schale in feine Streifen schneiden. Die Orangen auspressen und 250 ml (½ l) Saft abmessen.

2. Für die Preiselbeerkonfitüre Preiselbeeren waschen, gut abtropfen lassen und anschließend 250 g abwiegen.

3. Für die Kürbiskonfitüre Kürbis mit Ingwerwürfel, Orangenschale und -saft in einen Kochtopf geben, mit einem Stabmixer zerhacken. Extra Gelierzucker (375 g) gut unterheben.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und gut die Hälfte davon sofort bis zu ¾ in die vorbereiteten Gläser füllen.

6. Für die Preiselbeerkonfitüre Preiselbeeren in einem kleinen Kochtopf (etwa 2 l Inhalt) mit Extra Gelierzucker (125 g) gut vermischen, unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

7. Das Kochgut eventuell abschäumen und vorsichtig auf die Kürbiskonfitüre verteilen. Die restliche Kürbiskonfitüre vorsichtig mit einem Esslöffel auf die Preiselbeerkonfitüre geben, bis die Gläser randvoll sind.

8. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen. Die Gläser nicht umdrehen, sonst laufen die Konfitüren ineinander.

Tipps: Konfitüre zu Gefüllgebäckdrill oder zu Weinreizen Fisch reichen.



Schichtkonfitüre Nektarine-Himbeer | kalorien

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 11 g, F: 2 g, KH: 585 g, KJ: 10431, kcal: 2460

Für die Himbeerkonfitüre:

500 g Himbeeren

(vorbereitet gewogen)

1 Bio-Zitrone

(unbehandelt, ungewaschen)

5 Pfefferminzblätterchen

¼ Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (250 g)

Für die Nektarinenkonfitüre:

500 g Nektarinen

(vorbereitet gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-

Vanille-Zucker

¼ Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (250 g)

Zubereitungszeit:

 45 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Für die Himbeerkonfitüre Himbeeren waschen und 500 g abwiegen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und 1 Teelöffel der Schale abreiben. Zitronen (ungewaschen und 1 Esslöffel Saft abmessen. Minzeblättchen abspülen, trocknen tupfen und in Streifen schneiden.

2. Für die Nektarinenkonfitüre Nektarinen kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen und in kaffee Wassen abschneiden. Von den Nektarinen die Haut abziehen, die Früchte halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und 500 g abwiegen.

3. Für die Nektarinenkonfitüre vorbereitete Nektarinenwürfel und Vanille-Zucker in einen kleinen Kochtopf (etwa 2 l Inhalt) geben. Mit Extra Gelierzucker gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen und sofort bis zu ¾ in vorbereitete Gläser füllen. Konfitüre etwa 15 Minuten abkühlen lassen.



4. Für die Himbeerkonfitüre vorbereitete Himbeeren, Zitronenschale und -saft in einen kleinen Kochtopf (etwa 2 l Inhalt) geben. Mit Extra Gelierzucker gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Minzeblättchen hinzufügen, wieder zum Kochen bringen und noch etwa 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochgut eventuell abschäumen und vorsichtig mit einem Esslöffel auf die Nektarinenkonfitüre verteilen, bis die Gläser randvoll sind.

6. Die Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen und abkühlen lassen. Nicht abkühlen, sonst laufen die Konfitüren ineinander.

Tipps: Statt Nektarinen können auch 500 g Aprikosen (vorbereitet gewogen) verwendet werden.

Schlehen-Apfel-Konfitüre I

gut vorbereiten

etwa 7 Gläser je 200 ml

Ingensatz:

E: 1 g, F: 1 g, W: 1198 g, kJ: 19406, kcal: 4630

1 kg Schlehen

(vorbereitet gewogen)

500 ml (½ l) kochendes Wasser

200 g Apfelmürche

(vorbereitet gewogen)

1 Beutel Gelü Classic 1:1 (20 g)

1150 g Zucker

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Schlehen entstielen, waschen, gut abtropfen lassen und 1 kg abwiegen. Schlehen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und erkalten lassen. Dann die Flüssigkeit abgießen, auffangen und kurz aufkochen lassen. Die Flüssigkeit wieder über die Früchte geben und diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

2. Die erkalte Fruchtmasse durch ein Sieb streifen, sodass der Rückstand vollkommen trocken ist. Von der Fruchtmasse 800 g abwiegen.

3. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in sehr kleine Stücke schneiden und 200 g abwiegen.

4. Schlehen-Fruchtmasse und Apfelstücke in einen großen Kochtopf geben. Gelü Classic mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse vermischen.

5. Die Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigen Rühren spiegelnd kocht, restlichen Zucker beifügen.

6. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend Topf von der Kochstelle nehmen.

7. Kochgut eventuell abschäumen und sofort rundum in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Schnelles Herbstgelee I

Schnell – einfach

etwa 6 Gläser je 200 ml

Ingensatz:

E: 3 g, F: 1 g, W: 863 g, kJ: 11368, kcal: 2723

400 ml helber Traubensaft

(Mandelsaure)

400 ml Ahornsirup

(Mandelsaure)

450 ml Apfelsaft

(Mandelsaure)

1 Pck. Super Gelierzucker 2:1 (200 g)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Traubensaft, Birnensaft und Apfelsaft in einem großen Kochtopf mit Super Gelierzucker gut vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

2. Kochgut eventuell abschäumen und sofort rundum in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.





Schokoladenlikör | alkoholfrei-mit Alkohol etwa 2 Flaschen je 750 ml

Insgesamt:

E: 29 g, F: 154 g, KH: 237 g, KJ: 15099, kcal: 3608

194 g Zartbitter-Kuvertüre
258 g Schlagsahne
508 g Joghurt (3,8 % Fett)
128 g gestiefter Puderzucker
1 TL Dr. Oetker Finemarinatolisches
Orangenschalen-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 ml Weinbrand (36 Vol.-%)
75 ml Weingeist/Ethanol
(hochprozentiger Alkohol aus
der Apotheke 80 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlen

Halbbarkeit: gekühlt etwa 7 Tage

1. Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, Topf aus dem Wasserbad nehmen. Kuvertüre mit Sahne verühren und etwas abkühlen lassen.
2. Schokosahne mit Joghurt, Puderzucker, Orangenschalen-Aroma und Vanillin-Zucker in einem Mixer oder mit Handrührgerät, mit Pöhrbissen gut durchmischen bzw. durchrühren.
3. Weinbrand und Weingeist hinzugeben und nochmals gut durchmischen bzw. durchrühren. Schokoladenlikör in 2 vorbereitete Flaschen füllen mit je einem Flaschenverschluss fest verschließen. Schokoladenlikör kalt stellen.



Schokoladige Kirschconfiture |

mit Alkohol

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 12 g, F: 13 g, KH: 734 g, KJ: 13806, kcal: 3294

750 g Sauerkirschen
(vorbereitet gewogen)
250 ml (¼ l) Schokoladensauce
(Fertigprodukt aus der Flasche)
50 ml Kirschessenz
500 g Zucker oder brauner Zucker
(Kandiartefakte)
1 Dosele Gelbo Super 3:1 (25 g)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 3–4 Monate

1. Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, entkernen und halbieren. Von den vorbereiteten Sauerkirschen 750 g abwiegen.
2. Kirschen mit Schokoladensauce und Kirschessenz in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelbo Super mischen und anschließend mit der Fruchtmasse verühren.
3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren mindestens 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochplatte nehmen.
4. Kochgut eventuell abschäumen und sofort vollständig in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Festluft-Deckeln® verschließen, abdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Schwarze Walnüsse | Mit Alkohol

1 Glas (etwa 2 l)

Insgesamt:

Nährwerte lassen sich nicht berechnen.

700 g grüne Walnüsse
200 ml Wasser
600 g Zucker
6,7 l Weinbrand (28 Vol.-%)

Zubereitungszeit:

3 Stunden (an verschiedenen Tagen), ohne Einlag- und Abköchzeit

Durchdricktheit: etwa 2 Monate

Halbbarkeit: etwa 6 Monate

1. Die Walnüsse mit kaltem Wasser begießen und die Nüsse unter Wasser mit einer Nadel mehrmals einstechen (um keine schmerzigen Finger zu bekommen, Gummihandschuhe tragen).

2. Die Walnüsse bleiben 10 Tage im Wasser liegen, dabei wird 2-mal täglich das Wasser gewechselt.

3. Am 11. Tag die Walnüsse abgießen und anschließend mit kochendem Wasser übergießen, Walnüsse abtropfen lassen.

4. Wasser mit Zucker in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Walnüsse darin etwa 50 Minuten kochen, gelegentlich umrühren, Nüsse in der Zuckerlösung etwas abkühlen lassen.

5. In ein vorbereitetes, verschließbares Glas (2 l) füllt, füllen und abkühlen lassen. Glas fest verschließen und kalt gestellt 4 Tage stehen lassen.

6. Die Walnüsse abgießen, dabei die Zuckerlösung auffangen. Zuckerlösung in einen Topf geben, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen.

7. Die heiße Zuckerlösung über die Walnüsse geben und abkühlen lassen. Weinbrand unter Rühren hinzugeben.

8. Das Glas wieder fest verschließen und die Walnüsse kalt gestellt, 2 Monate durchziehen lassen.

Tipp: Grüne Walnüsse werden Mitte bis Ende Juni geerntet. Die innere Schale der Nüsse muss noch weich sein. Schwarze Nüsse schmecken pur, passen gut als Beilage zu Wildgerichten, aber auch mit Vanillepudding als Dessert. Oder belegen Sie mit Frischkäse bestrichene Köpfer mit in Scheiben geschnittenen schwarzen Walnüssen.



Schwarzwurzeln, eingelegt |

Wassersalat – dauert länger

etwa 4 Gläser je 1 l

Insgesamt:

E: 35 g, F: 10 g, W: 320 g, kJ: 6916, kcal: 1649

4 ½ kg Schwarzwurzeln
Eisgussessenz
(je 7 l Wasser 3 EL Essig)

Zubereitungszeit:

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 9 Monate

1. Schwarzwurzeln gründlich unter fließendem kalten Wasser hirschen, schälen, kurz abspülen und abtropfen lassen. Die Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und sofort in Eisgussessenz legen, damit sie sich nicht bräunlich verfärben.

2. Die Schwarzwurzeln gut abtropfen lassen, in vorbereitete Gläser geben und mit kaltem Wasser auffüllen,

sofern die Schwarzwurzeln reichlich mit Wasser bedeckt sind.

3. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen und auf einen Auflegerarm in den Einkanthalter stellen. So viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

4. Den Topf verschließen. Die Schwarzwurzeln etwa 60 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

Tipp: Die vorbereiteten, abgetropften Schwarzwurzelnstücke in kochendem Eisgussessenz (auf 1 l Wasser 3 Esslöffel Essig geben, zum Kochen bringen und darin anschließend etwa 5 Minuten ziehen lassen). Dann die Schwarzwurzelnstücke in die vorbereiteten Gläser füllen und mit heißem Wasser übergießen. Die Gläser sofort mit Twist-off-Deckeln® verschließen. Sie können die Schwarzwurzeln auch in klassischen Einkochgläsern einkochen. Wichtig: Die Schwarzwurzeln auch dann mit so viel Wasser übergießen, dass sie reichlich damit bedeckt sind.



Schwipsbeeren | mit Alkohol

1 Glas etwa 2 l

Insgesamt:

E: 3 g, F: 2 g, K: 542 g, kJ: 19089, kcal: 3873

500 g Heidelbeeren

450 g Zucker

120 ml (⅓ l) Wasser

750 ml (⅓ l) Weinbrand

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Abkühlen

Durchdrickzeit: einige Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate



1. Heidelbeeren waschen, vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen.

2. Den Zucker mit Wasser in einem Topf unter Rühren auflösen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Heidelbeeren hinzugeben. Die Zuckerlösung einkochen lassen.

3. Die Heidelbeeren mit der Zuckerlösung in ein vorbereitete, verschließbares Glas geben und mit Weinbrand übergießen.

4. Das Glas verschließen. Die Heidelbeeren einige Wochen durchziehen lassen.



Sellerie-Relish mit Tomaten |

Mit Alkohol – für Gäste

etwa 4 Gläser je 300 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 2 g, K: 170 g, kJ: 3688, kcal: 927

2 Gl. Essigessenz (20 % Säure)

270 ml Weißwein

140 g Zucker

2 gest. TL Salz

½ TL Senfpulver

½ TL frisch gemahlener Pfeffer

½ TL gemahlener Zimt

½ TL Selleriesalz

2 große Knoblauchzehen

1 rote Paprikaschote

250 g Tomaten

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

2. Sellerie putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

3. Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheibenhäute entfernen. Scheibenhäute waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

4. Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten entkernen, halbieren, entkernen und die Stängelhäutchen heraus-schneiden. Tomatenhälften in Würfel schneiden.

5. Vorbereitete Gemüsewürfel in den Sud geben, zum Kochen bringen und etwa 40 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

6. Relish sofort sofort in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teel-Off-Geckel® verschließen, umdrehen und anschließend etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

1. Essigessenz, Wein, Zucker, Salz, Senfpulver, Pfeffer, Zimt und Sellersalz in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen.

Tipp: Die Milde dieses Relishes passt gut zu Käse. Wird das Relish getrunken, so kann es als Brotbutterlich gereicht werden.



Senf, hausgemacht (Grundrezept) I

Grundrezept
etwa 4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 131 g, F: 145 g, Kk: 200 g, kJ: 11660, kcal: 2767

je 350 g weißer und schwarzer Senfmehl
750 ml (1% I) Weißweinessig

- Saft von
- 2 Zitronen
- 1 EL Anisalkorn
- 1 1/2 EL fein gehackte Estragonblätter
- 1 TL frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

- je 1/2 TL Zimt und Nelken, gemahlen
- 1 Prise frisch geriebener Muskatnuss
- 2 EL flüssiger Bienenhonig
- 1–2 Knoblauchzehen
(je Mörtel mit etwas
Brennöl zerstoßen)
- 6 Scheibchen oder 3 kleine
Zuchbats, fein gehackte
- 1/2 EL frisch geriebener Meerrettich

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Quelen
Reifezeitpunkt: mindestens 2 Wochen
Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 2–3 Monate

1. Zwei hölzernen Senfmehle mit Essig und Zitronensaft in einer Porzellan- oder Glaschüssel mischen, quellen lassen und je nach gewünschter Schärfe bis zu 7 Stunden häufiger umrühren (nicht zu milde machen, da die Schärfe des Senfs konserviert wird).

2. Gewürze, Honig, Knoblauch, Schablonen- oder Zwiebelröllchen und Meerrettich unter die Senfmehlmasse rühren.

3. Senf in vorbereitete Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen. Senf mindestens 2 Wochen vor dem Verzehr kühl stellen.

Tipp: Der Senf schmeckt vorzüglich zu frischem Brot mit Schinken. Oder nehmen Sie dieses Rezept als Grundlage für andere Senfsaucen, z.B. scharfe oder süße Senfsauce. Dem Senf an einem warmen Ort temperieren, z.B. an der warmen Heizung.

Senf Früchte I für Gläser
etwa 2 Gläser je 500 ml (1% I)

Insgesamt:
E: 26 g, F: 7 g, Kk: 979 g, kJ: 17435, kcal: 4168

- 500 g Birnen
- 500 g grüne, kernlose
Weintrauben
- 500 g Aprikosen
- 500 g Pflaumen

Für die Essig-Zucker-Lösung:
200 ml Weißweinessig
200 ml Wasser
750 g Zucker
1 Dose Senfmehl (25 g)

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Reifezeitpunkt: 2–3 Tage
Halbbarkeit: gelagert 6–8 Wochen

1. Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Birnenviertel quer halbieren, Weintrauben waschen, abtropfen lassen, entsteinen und halbieren.

2. Aprikosen und Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen.

3. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig, Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das vorbereitete Obst darin nacheinander bei schwacher Hitze gütig kochen.

4. Das Obst jeweils mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel geben. Das gegarte Obst vorsichtig abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser füllen.

5. Den Sud mit Senfmehl verdünnen, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten etwas einkochen lassen. Den heißen Sud auf dem Obst verteilen.

6. Gläser sofort mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckeln stehen lassen. Senf Früchte 2–3 Tage vor dem Verzehr durchziehen lassen.

Tipp: Angebrochene Gläser schnell verbrauchen. Die Senf Früchte passen gut zu einer gerösteten Käseplatte mit reichlich Hart- und Ziegenkäse.



Senfgurken | Klassisch etwa 6–7 Dreifachgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 260 g, F: 7 g, Kf: 837 g, kJ: 15696, kcal: 3257

- 8 kg große, ausgewaschene, harte Gurken
- 200 g Salz
- 200 g Porzellanwein
- 1 Stück Ingwer
- 10 Senfschnecken
- 3 Lorbeerblätter
- 15–20 weiße und schwarze Pfefferkörner
- 100 g gelbe Senfkörner

Für die Essig-Zucker-Lösung:

- 1 % / Weißweinsalz (3 % Säure)
- 1 l Wasser
- 800 g Zucker
- 1 Pck. Zitronen-Hefe

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Einlag- und Kühlzeit

Durchlaufzeit: etwa 4 Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 6 Monate

1. Die Gurken schälen, der Länge nach durchschneiden. Die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Die Gurkenglätter in fingerlange Streifen schneiden, mit Salz in eine Schüssel schichten. Die Gurken zugedeckt 12–24 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen. Die Gurkenglätter abtropfen lassen und sorgfältig abstreuen.

2. Porzellanwein abstreifen. Ingwer schälen und in Stücke schneiden.

3. Die Gurken mit Zwiebeln, Ingwerstücken, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, weißem und schwarzem Pfefferkörnern und den Senfkörnern in vorbereitete Dreifachgläser schichten.

4. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kachelplatte nehmen. Die Zitronen-Hefe unterrühren. Dann die Essig-Zucker-Lösung über die Gurken gießen und erkalten lassen.

5. Jeweils Gummiring und Deckel vorsichtig auf den gesäuberten Glasrand legen. Die Gläser verschließen.

6. Nach etwa 4 Wochen können die Gurken verworfen werden.



Stachelbeeren, eingelegt |

Gut verarbeiteten

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 23 g, F: 8 g, Kf: 592 g, kJ: 17918, kcal: 4283

etwa 3 kg saure/harte Stachelbeeren

Für die Zuckerlösung:

- 750 g Zucker
- 1 l Wasser

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Stachelbeeren jeweils von Stiel und Blümenansatz befreien, waschen, gut abtropfen lassen und in vorbereitete Einkochgläser füllen.

2. Zucker mit Wasser zum Kochen bringen, kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die Zuckerlösung über die Stachelbeeren gießen, sodass die Stachelbeeren gut mit der Zuckerlösung bedeckt sind.

3. Jeweils Gummiring und Deckel vorsichtig auf den gesäuberten Glasrand legen, mit Klammern verschließen.

4. Die Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

5. Den Topf verschließen. Stachelbeeren etwa 30 Minuten bei etwa 75 °C einkochen.





Stachelbeer-Tonic-Konfitüre |

mit Alkohol

etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 2 g, R*: 1896 g, kJ: 18386, kcal: 4832

750 g Stachelbeeren
(vorbereitet gewogen)

7 Bund Zitronenmelisse

400 ml Tonic Water (Limonade)

1 Beutel Gefüllte Classic 1:1 (20 g)

7 kg Zucker

50 ml Gin

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt: 3–4 Monate

1. Stachelbeeren jeweils von Stiel und Blätteransatz befreien. Stachelbeeren waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und 750 g abwiegen. Zitronenmelisse abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen, Blättchen klein schneiden.

2. Stachelbeeren und Tonic Water in einen großen Kochtopf geben. Gefüllte Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit den Stachelbeeren gut vermischen.

3. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker und Zitronenmelisse hinzugeben.

4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten (sprudelnd) kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Gut unterrühren.

5. Das Kochgut eventuell abkühlen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp: Wenn Sie lieber eine alkoholfreie Variante haben möchten, können Sie den Gin durch 50 ml mehr Tonic Water ersetzen.

Steckrüben, bayerische Art | **Prozent:**

etwa 4 Einkochgläser je 1 l

Insgesamt:

E: 98 g, F: 483 g, R*: 37 g, kJ: 22009, kcal: 5262

500 g Bauchspeck

2 kg Steckrüben

3 Zwiebeln

50 ml Speiseöl

2 l heiße Fleischbrühe

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Gemüsebrühe (Instant)

2 El fein gehackte Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt: etwa 6 Monate

1. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Steckrüben schälen, abspülen, abtropfen lassen und in Stifte schneiden. (Den Bauchspeckwürfel und Steckrübenstifte abwechselnd fest in vorbereitete Einkochgläser schichten und leicht anrühren.

2. Zwiebeln abwaschen und in kleine Würfel schneiden. Speiseöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin goldbraun, Fleischbrühe hinzugeießen, zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und danach die Petersilie unter rühren.

3. Die Brühe über die eingeschichteten Bauchspeckwürfel und Steckrübenstifte geben, sodass alles reichlich mit der Brühe bedeckt ist.

4. Jeweils (Lüftung und Deckel) raus auf den geschützten Glasrand legen, mit Knetmasse verschließen.

5. Die Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen. So viel warmes Wasser hinzugeießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

6. Den Topf verschließen und die Steckrüben etwa 90 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.

Tipp: Sie können statt Einkochgläsern auch Gläser mit Teal-off-Deckel® (Foto) verwenden.





Säfte Senfsauce | Schnell – mit Alkohol
etwa 7 Gläser je 250 ml

Insgesamt:
E: 28 g, F: 141 g, Kh: 36 g, kj: 6827, kcal: 1585

- 12 EL. Ausgepresster Saft
(Zitrusenrezept Seite 250)
- 6 EL. Weinreinsalz
- 12 EL. Aufgepresster, eisiges Ölivenöl
- 6 EL. Mirin (japanischer gesüßter Sake (Weinreins))

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Durchschneid
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestift etwa 1 Jahr

1. Saft in einen Kochtopf geben und mit Handrührgerät mit Püschelöl Essig unterkochen. Ölivenöl unter ständigen Schlagen in einem dünnen Strahl einströmen lassen. Zuletzt Mirin unterkochen.
2. Die Senfsauce in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Tealoff-Deckeln® verschließen, Senfsauce einige Stunden durchziehen lassen. Vor Gebrauch kräftig schütteln.

Süßkirschkonfitüre | Mit Alkohol
etwa 7 Gläser je 250 ml

Insgesamt:
E: 8 g, F: 3 g, Kh: 1297 g, kj: 23147, kcal: 9528

- 300 g Süßkirschen
(vorbereitet gewogen)
- 100 ml schwarzer Johannisbrotklee
(Cassie)
- 1 Pck. Zitronensäure (5 g)
- 1 Beutel Gelix Classic 1:1 (20 g)
- 1150 g Zucker

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestift etwa 1 Jahr

1. Süßkirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, entkernen und 500 g abwiegen. Die Hälfte der Kirschen halbierten, zweite Hälfte mäßig zerkleinern (eventuell mit einem Stabmixer).
2. Die vorbereiteten Kirschen mit Likör und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. Gelix Classic

erst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Kirschensoße gut verrühren.

3. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.
4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach Topf von der Kochstelle nehmen.
5. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort einbeil in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Tealoff-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp: Johannisbrotklee kann durch einen im Handel erhältlichen roten Traubensaft oder andere ungesüßte Fruchtsoße ersetzt werden. Und anstelle von frischen Früchten können Sie auch tiefgekühlte Früchte verwenden. Gefrorene Früchte abwaschen, auftauen lassen, grob pürieren und den entstehenden Saft bei der Zubereitung mitkochen.





Süß-sauer eingelegte Zucchini mit Curry

1 Teilzeit

etwa 3 Dreifüßergläser je 500 ml (V: 5)

Insgesamt:

E: 17 g, F: 4 g, Ko: 430 g, kJ: 6173, kcal: 1565

4 Zucchini

1 Zierapfel

1 große TL Salz

1 rote Paprikaschote

700 ml Weißweinszig oder weißer Balsamico-Essig

400 g Zucker

1–2 große TL Selleriesalz

2 TL Currypulver (aktiviert)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Durchlaufzeit: 3–4 Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Zucchini waschen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Zucchini in haareisgroße Würfel schneiden. Zierapfel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

2. Zucchini- und Zierapfelwürfel in einer Schüssel mischen, Salz untermengen. Zucchini-Zierapfel-Mischung über Nacht durchziehen lassen.

3. Die Zucchini-Zierapfel-Mischung in ein Sieb geben, unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

4. Paprikaschote halbiert, entkernen, entsaften und die weilen Scheidewände entfernen. Schotenhälften waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zucchini-Zierapfel-Mischung in einer Schüssel mit den Paprikastreifen mischen.

5. Essig, Zucker, Selleriesalz und Currypulver in einem Topf zum Kochen bringen. Die heiße Essig-Zucker-Lösung über die Zucchini-Paprika-Mischung gießen und sofort reichlich in vorbereitete Dreifüßergläser füllen.

6. Jeweils Quarmirg und Deckel nass auf den geschuberten Glasrand legen. Glas verschließen. Eingelegte Zucchini 3–4 Wochen im dunklen durchziehen lassen.

Süß-saure Essigbirnen, eingelegt

1 Teilzeit

etwa 3 Gläser je 500 ml (V: 5)

Insgesamt:

E: 8 g, F: 5 g, Ko: 120 g, kJ: 3666, kcal: 863

1 kg kleine, reife, feste Birnen
Essigwasser

Für die Essiglösung:

1 kleiner

Stück Ingwer

375 ml (V: 5) Rotweinessig

375 ml (V: 5) Rotwein

1 Zitruszitrone

4 Scherenzitronen

4 V–5 EL Füllsüßholzwurzel

1 Mg. Zitronen-Hölzchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Birnen waschen, schälen und die Blütenansätze heraus schneiden, die Stiele nicht entfernen. Die Birnen in Essigwasser legen.

2. Für die Essiglösung des Ingwers schälen und in Scheiben schneiden. Mit Rotweinessig, Rotwein, Zitrusstärke und Honig in einem Topf zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Füllsüßholzwurzel unterziehen.

3. Die Birnen in die Essiglösung geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen. Birnen mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, in vorbereitete Gläser füllen.

4. Die Essiglösung wieder zum Kochen bringen und Zitronen-Hölzchen unterziehen. Essiglösung heiß über die Birnen gießen.

5. Die Gläser sofort mit Teel-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.





Süß-saure Rotweins-Pflaumen I

Mit Alkohol

etwa 3 Dreistückgläser je 500 ml (V. I.)

Insgesamt:

E: 9 g, F: 1 g, K: 372 g, kJ: 7495, kcal: 1797

- 1 ½ kg Pflaumen
- 100 ml Weißbrotessig
- 100 ml Wasser
- 1-2 Sternchenlikör
- 1-2 Zitrusabgüsse
- 1 Stück getrockneter Ingwer
- Schale von ½ Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)
- 250 g brauner Kandiszucker
- 200 ml Rotwein

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Reifezeit: kühl und dunkel gelagert etwa 8 Monate

1. Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen und in vorbereitete Dreistückgläser geben.
2. Restliche Zutaten ohne Pflaumen in einem Topf zum Kochen bringen. So lange unter Rühren kochen lassen, bis sich der Rand vollständig aufgelöst hat. Die Gewürze mit einer Silikonkelle aus dem Sud nehmen. Rotwein unterkühlen. Den Rotwein auf die Pflaumen gießen.
3. Jeweils Gummiring und Deckel vorsichtig auf den geschliffenen Glasrand legen. Gläser verschließen. Die Gläser auf einen Auflagenrost in den Eiskuchtopf stellen. So viel kaltes Wasser hineingießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.
4. Den Topf verschließen. Die Pflaumen etwa 30 Minuten bei etwa 75 °C einkochen. Die Gläser herausnehmen und erkalten lassen.

Tipp: Rotwein-Pflaumen zu Wildgerichten reichen.

Süß-saure Solster I Perlsolster

1 Glas etwa 1 l

Insgesamt:

E: 66 g, F: 64 g, K: 44 g, kJ: 4163, kcal: 995

Für (Größe M)

Salz

Für die Marinade:

400 ml Wasser

2 gehob. EL Salz

2 EL Senfkörner

180 ml Steinmehl

2 EL Rotzucker

10 weiße Pfefferkörner

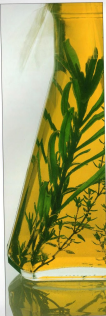
Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Marinierzeit

Reifezeit: etwa 8 Tage

1. Die Eier am runden Ende mit einem Esspock anstechen, in kochendes Salzwasser geben und etwa 7 Minuten kochen lassen. Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Für die Marinade Wasser mit Salz, Senfkörnern, Essig, Zucker und Pfefferkörnern aufkochen lassen. Eierschalen rundherum einträufeln. Eier in die Marinade legen und darin mindestens 24 Stunden ziehen lassen, aber nicht länger als 4 Tage.

Tipp: Dazu Vollkornbrot reichen. Die Eier kaltessen, mit Senf, Meeressauce, Essig und Öl servieren.





Thymianöl mit Lavendel I

Zum Verschenken – schnell

1 Flasche etwa 500 ml (½ l)

Ingredienten:

E: 0 g, F: 425 g, R: 3 g, KJ: 19445, kcal: 4043

2 Stängel/ Thymian
1 Stängel/ Lavendel/
1 Stängel/ Lavendel mit Blüte
500 ml (½ l) Ölweiss

Zubereitungszeit: 10 Minuten, ohne Trockenzelt

Reifezeitpunkt: mindestens 2 Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 3 Monate

1. Die Kräuterdübel abspülen und trocken tupfen. Kräuterdübel auf Küchentpapier legen und etwa 3 Tage trocknen lassen.
2. Kräuterdübel in eine vorbereitete Flasche geben. Die Flasche mit Ölweiss auffüllen und verschließen.
3. Thymianöl mindestens 2 Wochen an einem kühlen Ort (keller) durchziehen lassen.

Tipp: Thymianöl zu Linsen-, Wild- und gegrillten Fischgerichten reichen.



Tomaten in Essig I

4-5 Gläser je 500 ml (½ l)

Ingredienten:

E: 32 g, F: 8 g, R: 120 g, KJ: 4008, kcal: 968

2 kg kleine, reife, feste Tomaten

Für die Essigsäure:

4 Schalotten
oder kleine Zwiebeln
1 l Weißweinessig
250 ml (¼ l) Wasser
20 g Salz
30 g Zucker
2 Senfsamen
20 g Pfefferkörner
30 g Senfkörner
1 Pck. Einmach-Pflö

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 3 Wochen

1. Tomaten gründlich waschen und abtrocknen. Die Tomaten geschneitelt jeweils 10-20-mal mit einem Holzstäbchen einstechen und danach in vorbereitete Gläser füllen.
2. Für die Essigsäure Schalotten oder Zwiebeln abwaschen, zuerst in Scheiben schneiden, dann in Ringe teilen.
3. Essig, Wasser, Salz, Zucker, Senfsamen, Pfefferkörner, Senfkörner und Schalotten- oder Zwiebelringe in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Einmach-Pflö unterrühren.
4. Die Essigsäure über die Tomaten gießen. Die Gläser mit Fest-off-Deckel® verschließen.



Tomatenmark, eingekocht |

Klassisch

4–5 Einkoch- oder Gläser je 500 ml (70 l)

Insgesamt:

E: 48 g, F: 10 g, Rh: 133 g, kJ: 3700, kcal: 900

etwa 5 kg reife Tomaten

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Halbherkeit: KHM und dunkel gestift
etwa 12 Monate

1. Die Tomaten waschen, abtropfen, halbiehen und die Stängelspitze heraus schneiden. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden, dabei den austretenden Tomatensaft auffangen. Beides in einen großen Topf geben und die Tomatenstücke mit dem Stämper etwas zerdrücken.

2. Tomatenmasse unter Rühren in einem großen Topf zum Kochen bringen und unter gelegentlichem

Rühren etwas einkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Tomatenmasse durch ein feines Sieb in einen Topf oder eine Schüssel streichen (am besten mit dem Passierstab des Handküchengeräts oder mit einem Löffel). Das Tomatenmark in vorbereitete Gläser füllen. Jeweils Gumming oder Deckel rings auf den gedörrten Glasrand legen und mit Klammern verschließen. Oder Gläser mit Teist-off-Deckeln[®] verschließen.

4. Die Gläser auf einen Auflagenrost in den Einkochtopf stellen. So viel heißes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu 1/4 im Wasser stehen.

5. Den Topf verschließen. Tomatenmark etwa 30 Minuten bei etwa 90 °C einkochen.

Tipp: Gutes Gelingen beim Einkochen hängt ab von der Verwendung einwandfreier Zutaten und Sauberkeit bei der Zubereitung. Tomatenmark ist Grundlage für selbstgezeichnete Tomatensuppen oder -sauce.

Tomaten-Paprika-Ketchup |

Für Kinder

etwa 4 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 21 g, F: 5 g, Kfr: 107 g, kJ: 3400, kcal: 828

1 kg *Reife Tomaten*

3 mittelgroße *Zwiebels*

100 g *Anisöl*
je 1 große, rote und grüne
Paprikaschote (etwa 500 g)

100 g *brauner Zucker*

1 große *EL Salz*

1 TL *Paprikapulver edelsüß*

1 TL *Cayennepfeffer*

1 TL *flüssig gemahlener, schwarzer Pfeffer*

125 ml (1/4 l) *Weißweineisig*

2 *Msp. Elmach-Hölle*

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbherkeit: gekühlt etwa 3 Monate

1. Die Fleischtomaten waschen, abtropfen und die Stängelspitze heraus schneiden. Zwiebeln abziehen. Sellerie putzen, schälen, waschen und abtropfen lassen.

2. Paprikaschoten halbiehen, entkernen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Selleriehälften waschen und abtropfen lassen.

3. Das vorbereitete Gemüse in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Mit Zucker, Salz, Paprika, Cayennepfeffer, Pfeffer und Eisig mischen. Die Zutaten zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten weich köcheln. Dabei ab und zu umrühren.

4. Die Gemüsemasse durch ein feines Sieb in einen Topf streichen (am besten mit dem Passierstab des Handküchengeräts oder mit einem Löffel). Gemüsesaft ohne Deckel erneut zum Kochen bringen und so lange einkochen lassen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Dabei gelegentlich umrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Ketchup mit den Gewürzen abschmecken und Elmach-Hölle unter dem heißen Ketchup rühren.

6. Ketchup sofort einfüllen in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Der Ketchup kann auch in Flaschen mit Teist-off-Deckeln[®] gefüllt und verschlossen werden. Angebrochener Ketchup hält sich im Kühlschrank 3–10 Tage. Wer kein feines Sieb und keinen Passierstab hat, kann die Gemüsemasse auch fein pürieren. Dafür sollten Sie die Fleischtomaten kreuzweise einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken, entkernen und Stängelspitze entfernen.



Tomaten-Paprika-Relish I

Sof. vorbereiten

etwa 4 Gläser je 250 ml

Insgesamt:

E: 11 g, F: 3 g, R: 283 g, kJ: 5087, kcal: 1214

250 g Tomaten
je 250 g rote und grüne Paprikaschoten
135 g Zwiebeln
250 g Zucker
Salz
1 Bsp. gemahlener Ingwer
1 TL Cayennepfeffer
1 Bsp. Pfefferpulver
1 TL Paprikapulver unkräftig
18 Pfefferkörner
125 ml (½ l) Rotweinessig
gut 1 Bsp. Essigessenz

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 5 Monate

1. Tomaten waschen, abtropfen lassen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten entkernen, halbieren, entkernen und die Stängelanätze heraus-schneiden.

2. Paprikaschoten halbieren, entkernen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schoten waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen.

3. Die vorbereiteten Gemüsesorten grob zerhacken und in einen Topf geben. Mit Zucker, Salz, Ingwer, Cayennepfeffer, Melken, Paprika und Pfefferkörnern würzen. Essig hinzugeben. Die Zutaten zum Kochen bringen und 30–45 Minuten dinsten.

4. Das geölmeste Gemüse portionsweise kurz in Meer pökeln und Essigessenz-Hilfe antreiben.

5. Relish sofort unkräftig in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf das Geckeln stehen lassen.



Tomaten-Pesto I klassisch

1 Glas etwa 150 ml

Insgesamt:

E: 26 g, F: 133 g, R: 40 g, kJ: 8136, kcal: 1456

150 g getrocknete Tomaten in Öl
3 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
30 g Parmesan-Käse
30 g gehobene Mandeln
160 ml Olivenöl
Salz
nach gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Halbbarkeit: gekühlt etwa 3 Wochen

1. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen. Den Knoblauch abreiben und durch eine Knoblauchpresse drücken. Basilikum abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Parmesan-Käse fein reiben.

2. Tomaten, Mandeln und Basilikumblättchen sehr fein hacken oder pürieren und in eine Schüssel geben. Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl hinzugeben und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Tomaten-Pesto in ein vorbereitete Glas füllen. Das Glas mit einem Twist-off-Deckel[®] verschließen.

Tipp: Tomaten-Pesto passt gut zu Fisch, Fleisch und Gemüse.



Tomatensauce mit Pfirsichen |

Preiswert

6–7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 9 g, F: 2 g, K: 349 g, kJ: 6367, kcal: 1507

etwa 2 Pfirsiche

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln

4 Tomaten

175 ml Kokosmilch

100 ml Apfelsaft

(Nandineensaft)

Currypulver

Paprikapulver edelsüß

1 Prise gemahlener Zimt

1 Prise Salz

kleich gemahlener, schwarzer Pfeffer

75 g Rosinen

$\frac{1}{2}$ Pck. Extra-Süßholzwurzel 2:1 (250 g)

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Halbbarkeit: gekühlt 4–5 Wochen

1. Pfirsiche waschen, abtropfen, halbieren und entsteinen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abkühlen. Tomaten entkernen, halbieren, entkernen und die Stängelansätze herausstreifen.

2. Die vorbereiteten Zutaten in kleine Stücke oder Würfel schneiden, 700 g abwiegen und in einen Topf geben. Essig, Apfelsaft, Curry- und Paprikapulver, Zimt, Salz, Pfeffer, Rosinen und Gelierzucker hinzufügen. Unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.

3. Die Tomatensauce sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen, abdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln abkühlen lassen.



Trauben-Chutney |

Seit vorzubereiten – mit Alkohol

4–5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 11 g, F: 6 g, K: 589 g, kJ: 13694, kcal: 3127

1 kg Weintrauben (weiß, blau oder gemischt)

120 ml $\frac{1}{2}$ l Weißweinessig

500 ml $\frac{1}{2}$ l trockener Weißwein

500 g brauner Zucker

100 g Ingwer

2 Kardamomkörner

1 Stück Zimtstange

5 Pfefferkörner

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Halbbarkeit: gekühlt und dunkel gelagert

etwa 6 Monate

1. Weintrauben gründlich waschen, abtropfen lassen und entkernen. Die Weintrauben jeweils mehrmals mit einer Nadel einstechen, damit sie später beim Garen nicht platzen.

2. Den Essig mit Wein und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

3. Ingwer schälen und in Streifen schneiden. Ingwerstreifen mit Nelken, Zimtstange und Pfefferkörnern in den Essig-Wein-Sud geben und etwa 15 Minuten kochen lassen.

4. Die vorbereiteten Weintrauben hinzufügen und darin noch weitere etwa 10 Minuten drehen, nicht kochen lassen.

5. Die Weintrauben mit einem Schaumlöffel herausheben und in vorbereitete Gläser füllen.

6. Den Essig-Wein-Sud wieder zum Kochen bringen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen.

7. Den Essig-Wein-Sud randvoll über die Weintrauben gießen. Die Gläser sofort mit Twist-off-Deckeln[®] verschließen.

Tipp: Das Chutney ist fast verschlucken mehrere Monate haltbar. Richten Sie das Chutney als pikante Beilage zu dunklen Schweinegerichten oder zu Wild.



Ungarischer Gemüsesalat |

Prepariert

etwa 5 Gläser je 1 l

Insgesamt

E: 36 g, F: 4 g, Kk: 254 g, KJ: 7347, kcal: 1706

1 kg grüne Paprikaschoten

1 kg Tomaten

1 kleiner

Kopf Weißkohl (etwa 750 g)

1 große Zwiebel

1 Pfefferoni

Für die Essig-Zucker-Lösung:

7 l Äpfel- oder Weißweinsäure

2 1/2 l Wasser

250 g Zucker

3 EL schwarze Pfefferkörner

2 Msp. Eismach-Milch

Zubereitungszeit: 80 Minuten,

ohne Mähli- und Durchlaufzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert

etwa 6 Wochen

1. Paprikaschoten halbieren, entkernen, entsaften, erhitzen und die weißen Schotenhäute entfernen. Schotenhälften waschen, abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden.

2. Tomaten waschen, trocken tupfen und die Stängelansätze heraus schneiden. Tomaten vierteln.

3. Vom Weißkohl die äußere, weißen Blatt entfernen. Den Kohl schälen und den Strunk heraus schneiden. Kohlkohl waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden oder hobeln.

4. Die Zwiebel abkochen, zuerst in dünne Scheiben schneiden, dann in Pfinge teilen. Pfefferoni entkernen, halbierten, erhitzen, trocken tupfen und in dünne Pfinge schneiden.

5. Die vorbereiteten Gemüsesalate in eine Schüssel geben, gut vermengen und in vorbereitete Gläser füllen.



6. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit Wasser, Zucker und Pfefferkörnern in einem Topf zum Kochen bringen und unter Rühren kochen lassen, bis der Zucker gelöst ist.

7. Die Essig-Zucker-Lösung sofort kochend heiß über die Gemüsesalate gießen und abkühlen lassen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen.

8. Nach 12-24 Stunden die Essig-Zucker-Lösung abgießen, zum Kochen bringen, Eismach-Milch unterrühren und wieder über die Gemüsesalate gießen. Die Gläser nach dem Erhitzen wieder mit den Twist-off-Deckeln® verschließen.

Vierfruchtkonfitüre | belegen

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt

E: 18 g, F: 3 g, Kk: 565 g, KJ: 9963, kcal: 2346

250 g Erdbeeren

(vorbereitet, gegessen)

250 g Johannisbeeren

(vorbereitet, gegessen)

250 g Himbeeren

(vorbereitet, gegessen)

250 g Stachelbeeren

(vorbereitet, gegessen)

1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Beeren

von den Rippen streifen. Himbeeren waschen, eventuell abspülen und trocken tupfen. Von den Stachelbeeren die Stiele und Blütenansätze entfernen. Die Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen und halbieren. Von den vorbereiteten Früchten jeweils 250 g abwiegen.

2. Die Früchte mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut vermengen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Nachgut eventuell abdunkeln und sofort, sobald in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Sie können die Konfitüre statt mit Extra Gelierzucker auch mit Gella-Eds 2:1 und 500 g Zucker oder Gella Super 2:1 und 250 g Zucker zubereiten. Bitte beachten Sie jeweils die Packungsanleitung.



Wassermelonen-Pickles | **Fruchtig**

4–5 Gläser je 500 ml (¼ l)

Insgesamt:

E: 21 g, F: 6 g, Kt: 1804 g, kJ: 18401, kcal: 4801

1 **Wassermelone** (8–9 kg)
etwa 2 l **Wasser**
500 g **Meersalz**
1 **Äpfel-Zitrone**
(unbehandelt, ungewaschen)
1 **Gläsern**
1 **Pinienkölner**
1 **Seelkölner**
2 **Zimtstangen**
500 g **Zucker**
200 ml (¼ l) **Apfel- oder Steinsyrlig**

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Einlegezeit
Reifezeit: 3–4 Wochen
Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert
mindestens 6 Monate

1. Die große Außenschale der Wassermelone mit einem scharfen Messer dünn abschneiden. Melone halbieren und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fruchtfleisch herausheben (Fruchtfleisch essen oder einfrieren, es wird nicht mehr benötigt). Die weiße Schale in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und beiseitelegen.

2. Wasser in einen Topf mit Meersalz so lange erhitzen, bis das Salz aufgelöst ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Schalenstücke in das warme Salzwasser geben, über Nacht stehen und durchziehen lassen.

3. Schalenstücke in ein großes Sieb geben, unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Schalenstücke wieder in den Topf geben, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Schalenstücke in einem Sieb abtropfen lassen und beiseitelegen.

4. Die Zitrone heiß abwaschen, abtropfen und in Scheiben schneiden.

5. Kokos, Pinien- und Seelkölner und Zimtstangen mit Zucker, Essig und dem Zitronensaft in einem Topf geben, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die beiseitegelegten Schalenstücke hinzugeben, wieder zum Kochen bringen und weitere etwa 8 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen (ab und zu vorsichtig umrühren, bis die Schalenstücke glasig sind).

6. Dann die heißen Schalenstücke mit dem Kochsud sofort in vorbereitete Gläser füllen und mit Teelöffel-Deckel® verschließen. Wassermelonen-Pickles kühl und dunkel gelagert vor dem Verzehr 3–4 Wochen durchziehen lassen.

Tipp: Wassermelonen-Pickles schmecken zu Geflügel oder Krustentieren.



Weinbergkoffüre | **Mit Alkohol**

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 7 g, F: 1 g, Kt: 468 g, kJ: 6001, kcal: 1985

700 g **Weinbergkirsche**
(vorbereitet gewogen)
100 ml **Wahlwein**, z. B. **Reisling**
1 **Pck. De Jucker Pinose**
Geliebte Zitronenschale
200 g **frische Weintrauben**
(vorbereitet gewogen)
250 g **Zucker**
1 **Beutel Geflügel-Super 2:1** (25 g)

Zubereitung: 50 Minuten

Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Kirsche abspülen, abtropfen lassen und an der Unterseite kreuzweise einschneiden. Kirsche kurz in kochendes Wasser legen, herausheben und mit kaltem Wasser abspülen. Die Haut abziehen. Kirsche halbieren und entkernen. 700 g Fruchtfleisch abwiegen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

2. Die Pfirsichhälften mit Wein und Zitronenschale in einem großen Kochtopf vermischt.

3. Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen (je nach Größe Weintrauben vierteln). Die Weintraubenhälften zu den Pfirsichhälften in den Topf geben. Zucker mit Geflügel-Super vermischen und unter die Fruchtmasse rühren.

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Kochsud eventuell abklären und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

6. Gläser während des Deckelns gelegentlich umdrehen, damit sich die Weintrauben besser verteilen.

Tipp: Die Koffüre schmeckt gut zu Milchreis und eignet sich als Füllung für Blauskuttarten oder -torten.



Weinbergpfirsich-Konfitüre I

Mit Alkohol
etwa 7 Gläser je 200 ml

Insgesamt:
E: 11 g, F: 1 g, Kh: 585 g, kJ: 11274, kcal: 2695

1 ½ kg **Weinbergpfirsiche**
(vorbeurteilt gereinigt)
250 ml (½ l) **Weißwein**, z. B. **Alexander**
7 Pfl. **Super-Gelierzucker 3:1** (500 g)
7 Pfl. **Zitronensäure** (5 g)
1 El. **Zitronenmelissenzitellchen**,
in Scheiben geschnitten

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Pfirsiche abspülen und abtropfen lassen. ½ der Pfirsiche an der Unterseite kreuzweise einschneiden. Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut

abtupfen. Alle Pfirsiche halbieren und entsteinen. 1 ¼ kg Pfluchfleisch abwiegen und klein schneiden.

2. Die Pfirsichstücke und Wein in einen großen Kochtopf geben, mit Gelierzucker und Zitronensäure gut vermischen.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter abmässigen Rühren etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zitronenmelissenzitellchen hinzugeben und noch 1 Minute unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Kochtopf eventuell abdampfen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Abkühlens gelegentlich umdrehen, damit sich die Zitronenmelissenzitellchen besser verteilen.

Tipp: Statt Zitronenmelisse kann auch Pfefferminze gemischt werden.

Weinbrandquitten I Mit Alkohol
etwa 8 Gläser je 500 ml (½ l)

Insgesamt:
E: 8 g, F: 8 g, Kh: 950 g, kJ: 18532, kcal: 4454

2 kg **Quitten**

Für die Zuckerlösung:
500 g **flüssiger Honig**
500 g **Zucker**
etwa 4 El. **Weißweinessig**
700 ml **Wasser**
120 ml (¼ l) **Weinbrand** (20 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Kühlzeit
Durchsetzzeit: etwa 1 Woche
Haltbarkeit: kühl und dunkel gelagert 4–6 Wochen

1. Quitten mit einem Küchentuch abreiben, damit der etwas pechige Flaum verschwindet. Quitten schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

2. Für die Zuckerlösung Honig mit Zucker, Essig und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

3. Quittenscheiben hinzugeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 20–30 Minuten ziehen lassen.

4. Quittenscheiben mit einem Schaumröhrer herausnehmen, abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser geben.

5. Die Flüssigkeit wieder zum Kochen bringen, dicklich einkochen und anschließend erkalten lassen. Weinbrand unterfüllen und über die Quittenscheiben geben.

6. Die Gläser mit Twist-off-Deckel® verschließen, kühl und dunkel aufbewahren.

Tipp: Noch reichlicher schmecken die Quitten mit 2 Sternanis und 1 Flaschen (30 oder 60er Flasche) Getrocknete Zitronenschale.





Weintraubengelee mit Duftrosen I

Mit Alkohol – zum Verschenken

etwa 6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 8 g, F: 3 g, W: 673 g, KJ: 12663, kcal: 2918

1 kg Weintrauben,

z. B. Muskattraube

250 ml (¼ l) Weißwein, z. B. Riesling

2–3 Duftrosen, z. B. *Augusta Luther*
oder *Barbara* (sind *jugendresistent*,
beim Blümschneider bestellen
oder aus dem eigenen Garten)

100 g Weintrauben

(vorherseifig gewaschen)

150 ml Weißwein, z. B. Riesling

1 Pck. Super Gelierzucker 2:1 (500 g)
1 Pck. Zitronensäure (5 g)

Außerdem:

1 Küchentuch (Wolltuch)

Zubereitungszeit: 60 Minuten,

ohne Abkühl- und Abkühlzeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt

3–4 Monate

1. Weintrauben waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Weintrauben mit Weißwein in einen Kochtopf geben, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen und erkalten lassen.

2. Ein großes Küchentuch mit einem feuchten Küchentuch (Wolltuch) auslegen, Weintrauben mit dem Saft hineingeben, abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

3. Anschließend die Weintrauben mit Hilfe des Luches ausdrücken und ebenfalls den Saft auffangen. 1100 ml Saft abmessen und abkühlen lassen.

4. Die Duftrosen in Röllentücher zerlegen, waschen und auf Küchepapier gut abtropfen lassen. Die Weintrauben waschen, gut abtropfen lassen, halbkugeln, entkernen und 180 g abwiegen.

5. Den abgemessenen Weintraubensaft und Weißwein in einen großen Kochtopf geben, dann mit Super Gelierzucker und Zitronensäure gut verrühren.

6. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Weintraubenhälften hinzugeben und nochmals 1 Minute unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Kochtopf eventuell abdunkeln.

7. Jeweils 4–5 Rosenblätter in die vorbereiteten Gläser geben und das Kochgut selbst ebenfalls in die Gläser füllen. Dabei darauf achten, dass in jedem Glas 4–5 Weintraubenhälften sind.

8. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, antrocknen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

9. Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Weintraubenhälften und die Rosenblätter besser verteilen.

Weintraubengelee mit Minze I

alkoholfrei

4–6 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 5 g, F: 2 g, KJ: 585 g, KJ: 10035, kcal: 2432

750 g Weintrauben

(vorherseifig gewaschen)

180 ml Wasser

3–4 Bio-Zitronen

(vorherseifig, abgewaschen)

1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

3–4 EL gehackte Pfefferminze

Außerdem:

1 Küchentuch (Wolltuch)

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Abkühlzeit

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Die Weintrauben waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Die Weintrauben in einen Kochtopf geben, nachkochen (am besten mit einem Stampfer) und mit dem Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erwärmen (nicht kochen).

2. Ein großes Sieb mit einem feuchten Küchentuch (Wolltuch) auslegen. Den Fruchtbrei daraufgeben, damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei mithilfe des Luches ausdrücken und den Saft ebenfalls auffangen. Von dem Saft 880 ml Saft abmessen (eventuell mit Wasser ergänzen).

3. Zitronen heiß abwaschen, abtropfen und die Schale abreiben. Zitronen halbkugeln, den Saft auspressen und 100 ml abmessen.

4. Den Weintraubensaft und die Zitronenschale mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren.

5. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen (Zitronenschalen eventuell herausnehmen). Zitronensaft und Pfefferminze unterrühren.



6. Das Kochgut eventuell abdunkeln und sofort selbst in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, antrocknen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Pfefferminze gleichmäßig verteilt.

Weintrauben-Kiwi-Konfitüre I

Mit Alkohol – schnell
etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 8 g, F: 4 g, Kfr: 645 g, KJ: 11681, kcal: 2767

600 g Kiwis

(vorbehandelt gewogen)

400 g kleine, kernlose Weintrauben

(vorbehandelt gewogen)

500 g Zucker

1 Beutel Gelatine Extra 2:1 (25 g)

4 EL Zitronensaft

2-3 EL Cuvée

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr



1. Kiwis dünn schälen, vierteln, in Scheiben schneiden und 400 g abwiegen. Weintrauben waschen, abtropfen lassen, entstelen und 400 g abwiegen.

2. Kiwischeiben und Weintrauben in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit Gelatine Extra mischen, dann mit den Früchten vermischen. Den Zitronensaft unterrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Cuvée unterrühren.

4. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Weintrauben-Sekt-Konfitüre I

Mit Alkohol
etwa 5 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 5 g, F: 2 g, Kfr: 811 g, KJ: 16047, kcal: 3835

600 g kernlose, grüne Weintrauben

(vorbehandelt gewogen)

200 ml Sekt oder heller Traubensaft

(Mandelsorte)

1 Pck. Zitronensäure (5 g)

1 Beutel Gelatine Classic 1:1 (20 g)

600 g Zucker

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Weintrauben waschen, abtropfen lassen, halbieren und 600 g abwiegen. Weintrauben, Sekt oder Traubensaft

benutzt und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben.

2. Gelatine Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit der Fruchtmasse gut vermischen.

3. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzugeben.

4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teal-off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Umdrehens gelegentlich umdrehen, damit sich die Weintrauben besser verteilen.



Weißer Rumtopf | Gut vorbereiten

1 Glas etwa 2 l

Ingensamt:

E: 14 g, F: 12 g, KH: 760 g, kJ: 16096, kcal: 4490

- 3 Kiwi
- 300 g Kampquats
- 1 reife Ananas (etwa 1 kg)
- 1 große Mango
- 250 g Lychees (evtl. aus der Dose)
- 1 Bio-Lime (unbehandelt, angewaschen)
- 750 ml (½ l) weißer Rum
- 500 g Zucker

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Bereitstellungszeit: etwa 1 Woche

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert 2–3 Wochen

1. Kiwi, Kamequats und Mango waschen und in Scheiben schneiden. Kampquats waschen und trocken tupfen. Kampquats jeweils mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen.

2. Von der Ananas Blatt- und Strunkende entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dünn abschnei-

den, damit die „Augen“ entfernt werden. Ananas der Länge nach halbieren und vierteln und jeweils den harten, mittleren Strunk heraus schneiden. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

3. Mango halbieren. Das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden und schälen. Lychees pellen und die Kerne herauslösen. Lychees aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen. Limes hell abwischen, abtropfen und in Scheiben schneiden.

4. Die vorbereiteten Früchte gemischt in ein vorbereitetes, helles, verschließbares Glas schichten.

5. Eine ¼ des Rums leicht erwärmen, Zucker hinzugeben und unter Rühren auflösen, dann restlichen Rum hinzugeben.

6. Die Früchte mit der Zucker-Rum-Lösung übergießen. Die Früchte müssen ganz von der Flüssigkeit bedeckt sein. Das Glas verschließen und den Rumtopf an einem dunklen, kühlen Ort etwa 1 Woche durchziehen lassen.

Tipps: Die Früchte schmecken gut zu Eis oder mit stoff getragener Schagapate.

Wildsüße in Portweingelee |

Dauert länger – mit Alkohol

etwa 2 Einkochgläser je 500 ml (½ l)

Ingensamt:

E: 230 g, F: 40 g, KH: 48 g, kJ: 6012, kcal: 1916

- 750 g Wildfleisch, z. B. Reh-, Wildschwein (vom Hals oder Blatt)
- 500 ml (½ l) Wasser
- 250 ml (¼ l) trockener Weißwein
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 5 Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 5 schwarze Pfefferkörner
- ¼ TL geriebener Thymian
- ¼ TL geriebener Salbei
- einige Rosmarinknospen
- 2 Pck. gemahlene Gelatine, weiß
- 1 EL Weinbrand
- 125 ml (½ l) Portwein
- Salz
- fein gemahlener Pfeffer
- 60 g abgewasene Portweinkerne

Außerdem:

- 1 Küchentuch (Mitteltuch)

Zubereitungszeit: 30 Minuten ohne Rohdrehen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 9 Monate, geöffnete Gläser innerhalb 1 Woche verbrauchen

1. Wildfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Wasser mit Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen.

2. Die Zwiebel abziehen, mit Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken. Gepökelte Zwiebel mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Thymian, Salbei und Rosmarinknospen in die Wein-Flüssigkeit geben. Das Wildfleisch hinzugeben, zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 90 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Das Wildfleisch ab- und zu wenden. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Wildfleisch in der Brühe erkalten lassen, herausnehmen und in Würfel schneiden. Die Brühe durch ein Tuch (Mitteltuch) gießen und 375 ml (¾ l) abmessen.

4. Gelatine mit 2 Esslöffeln der Brühe in einem kleinen Topf aufheizen und etwa 10 Minuten zum Quellen stehen lassen.

5. Restliche Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen und die gegelteste Gelatine darin unter Rühren vollständig auflösen. Dann Weinbrand und Portwein unterrühren. Die Brühe köchlig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Feinstesiebel mit Portweinkernen in die vorbereiteten Einkochgläser füllen und mit der Brühe übergießen.

7. Jeweils Gumming und Deckel heiß auf den geschleierten Gläsern legen, mit Klammern verschließen. Die Gläser auf eines Aufgussnetz in den Einkochtopf stellen, so viel kaltes Wasser hinzugeießen, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

8. Den Topf verschließen. Die Wildsüße etwa 45 Minuten bei etwa 100 °C einkochen.



Wodka-Folgen I Für Gläser – mit Alkohol

1 Glas etwa 1 l

Insgesamt:
Et 3 g, F 1 g, Kfr: 91 g, kcal: 6638, kcal: 1586

1 *Sosse Folgen*
(Abtropfgewicht 425 ml)
250 ml (7/8 l) *Blackie*

Zubereitungszeit: 10 Minuten, ohne Durchlaufzeit
Halbbarkeit: gekühlt 2–3 Wochen

1. Die Folgen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Anschließend von dem Folgen-

saft etwa 250 ml (7/8 l) ablassen. Folgensaft mit Wodka mischen.

2. Folgen in ein vorbereitetes Glas geben und mit der Saft-Wodka-Mischung überfüllen.

3. Das Glas mit einem Twist-off-Cocktail® verschließen, an einem kühlen Ort über Nacht durchziehen lassen.

4. Folgen mit der Flüssigkeit in Cocktailgläser füllen und servieren.

Tipp: Die Gläser können auch vorbereitet eine Zeit lang stehen und sind dann ein schneller Willkommendrink.



Würzig eingelegte Rote Bete I

Kannst länger

etwa 3 Gläser je 200 ml (7/8 l)

Insgesamt:
Et: 31 g, F: 7 g, Kfr: 163 g, kcal: 2651, kcal: 854

4 große Kapseln Rote Bete
(jeweils 1 kg)
kochendes Salzwasser
(auf 1 l Wasser 1 TL Salz)
5 Zwiebels
2 Lorbeerblätter
12–15 Gewürznelken
12–15 Pfefferkörner
1 EL Senfkörner

Für die Essig-Zucker-Lösung:

500 ml (7/8 l) Wasser
75 g Zucker
1 gest. TL Salz
250 ml (7/8 l) Weißweinessig

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 6 Monate

1. Von der Rote Bete Wurzeln und Blätter etwa 3 cm hoch über den Kapseln abschneiden. Die Kapseln mit der Bürste unter fließendem Wasser säubern, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 60 Minuten weich kochen lassen.

2. Die Rote Bete aus dem Kochwasser nehmen, mit kaltem Wasser überfüllen, schülen, vierteln und in Scheiben schneiden.

3. Die Zwiebels abziehen und in Scheiben schneiden. Lorbeerblätter in kleine Stücke brechen.

4. Rote-Bete-Scheiben mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblattstücken, Gewürznelken, Pfeffer- und Senfkörnern gleichmäßig in vorbereitete Gläser schichten.

5. Für die Essig-Zucker-Lösung Wasser mit Zucker und Salz in einem Topf kurz aufkochen lassen. Topf von der Herdplatte nehmen. Anschließend Weißweinessig unterrühren.



6. Die Essig-Zucker-Lösung über die Rote-Bete-Scheiben gießen. Die Gläser sofort mit Twist-off-Cocktail® verschließen, umrühren und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Zum Kapseln der Rote-Bete-Kapseln empfiehlt es sich, dünne Gummihandschuhe zu tragen. Ansonsten entleert man Rote Bete an den Händen mit Zitronensaft.



Würzige Aprikosen | Klassisch

2–3 Gläser (je 500 ml) (½ l)

Insgesamt:

E: 7 g, F: 1 g, K: 450 g, kj: 7611, kcal: 1816

750 g Aprikosen

Für die Essig-Zucker-Lösung:

150 ml Weißweinessig

200 ml Wasser

275 g Zucker

3 gest. TL Salz

1 Lorbeerblatt

1 Stück Zitruszange

1 TL Kardamomkörner

2 Gewürznelken

1 TL Pimentkörner

2 Mg. Eismach-Milch

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt
etwa 6 Monate

1. Die Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. 6 der Stiele aufheben und mit den Aprikosenhälften in vorbereitete Gläser geben.

2. Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit Wasser, Zucker, Salz, Lorbeerblatt, Zitruszange, Kardamomkörnern, Gewürznelken und Pimentkörnern in einem Topf zum Kochen bringen. So lange kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

3. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Eismach-Milch unterrühren. Die Essig-Zucker-Lösung sofort randvoll über die Aprikosenhälften gießen. Die Gläser mit Teild-Off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Würzige Hagelbuttenkonfitüre |

Kaffeeart

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

Insgesamt:

E: 24 g, F: 5 g, K: 1290 g, kj: 21 067, kcal: 5055

1 ½ kg Hagelbutten

500 ml (½ l) Wasser

1 Bechle/ Geflüss Classic 1:1 (20 g)

1100 g Zucker

2 Gewürznelken

Schale von

½ Bio-Zitrone

(unbehandelt, ungewascht)

½ TL gemahlener Zimt

2–2,5 Zitronensaft



Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Einweichzeit

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Am Vorabend Hagelbutten waschen, gut abtropfen lassen und putzen. Dafür jeweils die Hagelbutte von Stiel und Blüte befreien. Von den geputzten Hagelbutten etwa 1,2 kg abwiegen. Die Hagelbutten mit dem Wasser in einen Topf geben und über Nacht stehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Hagelbutten mit dem Wasser zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 25 Minuten bei schwacher Hitze weich kochen lassen.

3. Hagelbuttenmasse durch ein Sieb streichen (das geht am besten mit dem Päckchen des Handrührgeräts), wobei die Kerne und Härten zurückbleiben. Von dem so gewonnenen Hagelbuttenmark 1 kg abwiegen (eventuell mit Wasser auffüllen).

4. Das Fruchtmark in einen großen Kochtopf geben. Geflüss Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen und danach mit dem Hagelbuttenmark verrühren.

5. Die Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles sprudelnd kocht, restlichen Zucker mit Nelken und Zitronenschale hinzugeben.

6. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Zimt und Zitronensaft gut unterrühren.

7. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teild-Off-Deckeln[®] verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Im dunklen Glas ist die Konfitüre ein schönes Geschenk. Die würzige Hagelbuttenkonfitüre passt zu Wild- und Fleischgerichten.

Tipp für Kellner: Hagelbuttenmark gibt es in gut sortierten Supermärkten oder im Reformhaus fertig zu kaufen.



Wärziger Eierlikör I

Klassisch – mit Alkohol

etwa 1,4 l

Insgesamt:

E: 46 g, F: 96 g, K: 300 g, KJ: 15200, kcal: 3552

- 15 Eier (Größe M)
- 200 g brauner Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 1 Bsp. gemahlener Zitrus
- 1 Bsp. gemahlener Koriander
- 0,7 l Weinbrand (40 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Haltbarkeit: gekühlt etwa 2 Wochen

1. Eier und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen dickcremig schlagen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2. Das Vanillemark mit Zitrus und Koriander unter die Eigelbcreme schlagen.

3. Weinbrand nach und nach unterschlagen. Die Masse kurze Zeit stehen lassen und nochmals durchschlagen.

4. Den Eierlikör in vorbereitete Flaschen füllen, verschließen und kalt stellen.

Hinweis: Nur ganz frische Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Eggschalen beschriften).

Wärziger Johannisbeerlikör I

Fruchtig – mit Alkohol

etwa 1,4 l

Insgesamt:

E: 0 g, F: 0 g, K: 100 g, KJ: 9612, kcal: 2292

- 200 g schwarze Johannisbeeren
- 1 Stängel Pfefferminze
- 2 Wacholderbeeren
- 200 g weißer Kandi
- 3 gerstl. TL Fenchelsamen
- 3 gerstl. TL Anissamen
- 1 kleiner Lorbeerzweig
- 0,7 l Weizenbrennspiritus (50 Vol.-%)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Bereitstellung: 6–8 Wochen

Haltbarkeit: gekühlt etwa 3 Monate

1. Die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Pflögen streifen. Johannisbeeren in eine vorbereitete, weiträumige Flasche oder ein verschließbares Glas geben.

2. Pfefferminze abspülen und trocken tupfen. Wacholderbeeren ausdrücken. Pfefferminze mit Wacholderbeeren, Kandi, Fenchelsamen, Anissamen und Lorbeerzweig zu den Johannisbeeren geben und mit Korn auffüllen.

3. Die Flasche oder das Glas verschließen und dann 6–8 Wochen durchziehen lassen. Anschließend den Likör durch ein Sieb gießen und in eine vorbereitete Flasche oder Karaffe füllen. Flasche oder Karaffe verschließen und kalt stellen.



Würziges Apfelkompott mit Cidre I mit Alkohol

etwa 3 Gläser je 400 ml

Insgesamt:

E: 3 g, F: 3 g, KH: 234 g, kJ: 5110, kcal: 1234

0,7 l trockener Cidre

etwa 1 kg süß-saure Äpfel, z. B. Cox Orange

1 Bio-Zitronen

(antisehonert, ungewaschen)

etwa 75 g Zucker

1/2 TL gemahlener Zimt

1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 4 Monate

1. Cidre in einem Topf zum Kochen bringen und ohne Deckel um die Hälfte einkochen lassen.

2. In der Zwischenzeit Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zitronen heiß abwaschen, abtropfen und die

Schale abreiben. Zitronen halbierten und den Saft auspressen.

3. Apfelstücke, Zitronenschale und -saft zu der Cidre-Rückigkeit geben, erneut zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze garen. Dabei ab und zu umrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Die Hälfte der Apfelstücke durch eine Feinreibe (Passiersieb) passieren oder mit einer Gabel zerdrücken und wieder zurück in den Topf zu den anderen Apfelstücken geben.

5. Mit Zucker abschmecken, Zimt und Muskat unterrühren. Apfelkompott nochmals aufkochen lassen.

6. Heißes Apfelkompott sofort in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Apfelkompott zu Rotbiskuitkuchen servieren oder als pflanzliches Nachtisch.



Würziges Kirschkompott I Kaffeegetränk

etwa 5 Gläser je 200 ml

Insgesamt:

E: 7 g, F: 3 g, KH: 669 g, kJ: 10830, kcal: 2570

600 ml Sauerkirschsaft (ungesüßt, roter

etwa 7 1/2 kg Sauerkirschen)

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Zitronenschale (5 g)

1 Msp. gemahlener Zimt

1-2 Lorbeerblätter

1 Pck. Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Rohstoffe- und Entsaftungszeit

Halbbarkeit: kühl (und dunkel) gelagert 3-4 Monate

1. Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen, entkernen und mithilfe eines Schnellkochtopfes

oder Dampferkesslers erhitzen (Gefahrachseverlebung des Gefäßverhaltens beachten). Saft abkühlen lassen und 500 ml abmessen.

2. Kirschsaft mit Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Zimt und Lorbeerblättern in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren.

3. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen (und) unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Lorbeerblätter entfernen.

4. Kochgut ebenfalls abkühlen und sofort handvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe der Gelierzucker verlängert.

Würziges Kompott aus Birnen und Karotten | Refiniert

3–4 Gläser je 500 ml (½ l) oder
2–3 Gläser je 750 ml (¾ l)

Insgesamt:

E: 6 g, F: 3 g, KH: 895 g, kJ: 15188, kcal: 3628

1 kg reife Birnen
800 g Zucker
500 ml (½ l) Wasser
4–6 Lorbeerblätter
2 Zimtstangen
200 g Möhren
1 TL rote Pfefferkörner

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Durchkochen
Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate

1. Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Dabei darauf achten, dass jeweils der Stiel an den Birnen bleibt.
2. Zucker und Wasser zu einem Sirup einkochen. Dafür Zucker und Wasser in einem Topf langsam erhitzen, dabei ab und zu umrühren. Bevor der Sirup aufkocht, muss sich der Zucker aufgelöst haben, da der Sirup sonst fest wird. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, nicht mehr rühren und die Zuckerlösung zum Kochen bringen. (Der Sirup ist fertig, wenn er kleine Gläser füllt und an der Oberfläche ein „Netz“ bildet.) Den Topf von der Herdplatte nehmen.
3. Vorbeizerte Birnenhälften, Lorbeerblätter und Zimtstangen hinzugeben und in dem Sirup etwa 12 Stunden ziehen lassen. Birnenhälften dafür kalt stellen und ab und zu wenden.
4. Die Birnenhälften mit den Gewürzen und dem Sirup in dem Topf nochmals unter vorsichtigen Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Birnenmasse erhitzen etwa 24 Stunden kalt gestellt ziehen lassen.
5. Am nächsten Tag Möhren putzen, schälen, abspülen, trocken tupfen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Möhrenscheiben und Pfefferkörner zu der

Birnenmasse geben. Nachkochen unter Schwenken 10–15 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach Belieben Lorbeerblätter und Zimtstangen entfernen.

4. Birnenhälften, Möhrenscheiben und Pfefferkörner mit einem Schaumlöffel aus dem Sud herausheben und in vorbereitete Gläser geben. Den heißen Sud hinzugeben, sodass alles reichlich mit dem Sud bedeckt ist.
7. Gläser mit Tei-Off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp: Das Kompott braucht Zeit. Planen Sie etwa 3 Tage ein, bis das Kompott im Glas ist.



Würziges Winterkompott | Refiniert – mit Alkohol

etwa 4 Einkochgläser je 500 ml (½ l)

Insgesamt:

E: 18 g, F: 7 g, KH: 884 g, kJ: 12530, kcal: 3026

1 kg reife, saure Äpfel
750 ml (¾ l) Wasser
Soft von
1 Zitrone
1 EL. Weinhefezug
3–4 Orangenz
250 g getrocknete Aprikosen

Für die Zuckerlösung:

400 g Zucker
1 Zimtstange
2 TL gewaschene Nelken
100 ml Orangensaft

Zubereitungszeit: 75 Minuten,
ohne Alkohol- und Durchkochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt
etwa 12 Monate

1. Am Freitag Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden.
2. Wasser mit Zitronensaft und Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Apfelstücke portionweise hin-

zugeben, zum Kochen bringen und etwa 1 Minute kochen lassen. Apfelstücke in ein Sieb geben und die Kochflüssigkeit auffangen.

3. Orangenz so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangenz Melissen, Orangenzfiliert mit den Apfelstücken und Aprikosen vermengen.
4. Für die Zuckerlösung den Zucker mit der aufgetragenen Kochflüssigkeit, der Zimtstange und Nelken in einem Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Zuckerlösung abkühlen lassen, über die Früchte geben und zugedeckt 12–24 Stunden durchziehen lassen.

5. Am nächsten Tag die Früchte mit einem Schaumlöffel aus der Zuckerlösung nehmen und in vorbereitete Einkochgläser füllen. Die Zuckerlösung mit Orangenzfiliert vermengen und über die Früchte geben, sodass die Früchte reichlich mit der Zuckerlösung bedeckt sind.

6. Jeweils Gumming und Deckel nass auf den geschabten Glasrand legen, mit Klammern verschließen. Gläser auf einen Aufstellort in den Einkochtopf stellen. So viel kaltes Wasser hinzugeben, dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen.

7. Den Topf verschließen. Das Kompott etwa 30 Minuten bei etwa 80 °C einkochen.

Zitronengelee mit Schale | **Raffinert** etwa 6 Gläser je 200 ml

Inggesamt:

E: 0 g, F: 0 g, Kk: 1166 g, kj: 20448, kcal: 4889

30 g Zitronenschale (von
2–3 Bio-Zitronen
unbehandelt, ungewaschen,
verhackt fein gewogen)

690 ml Zitronensaft
(von etwa 16 Zitronen)

1 Beutel Gelix Classic 1:1 (20 g)
7 kg Zucker

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 1 Jahr

1. Bio-Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und mit einem Zerkleinerer die Schale abhauen. Oder die Zitronen dünn schneiden, Schale in sehr feine Streifen schneiden und 30 g abwiegen. Alle Zitronen auspressen und 690 ml Saft abmessen.

2. Zitronensaft und -schale in einen großen Kochtopf geben. Gelix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, dann mit dem Zitronensaft verühren.

3. Die Zitronen unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei stätigem Rühren (spendend) kocht, verflüssigten Zucker hinzugeben. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter stätigem Rühren mindestens 3 Minuten spendend kochen lassen. Anschließend den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Das Kochgut eventuell abdampfen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Teelöffel-Deckel¹⁾ verschließen, umdrehen und etwa 3 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps: Gläser während des Erhaltens gelegentlich umdrehen, damit sich die Zitronenschale besser verteilt.

Variante 1: Zitronen-Minz-Gelée. Um dem Gelée eine frische Note zu verleihen, können Sie nach 2 Minuten Kochzeit 1 gehäuften Esslöffel gehackte Minze hinzufügen und noch 1 Minute mitkochen lassen.

Variante 2: Zitronen-Limetten-Gelée. Ersetzen Sie die Zitronenschale durch die Zesten von 1 Bio-Limette (unbehandelt, ungewaschen). Reduzieren Sie den Zitronensaft um 40 ml und ersetzen Sie ihn durch den ausgepressten Saft der Limette.



Zitrusfrüchte, eingelegt | **Raffinert** etwa 2 Gläser je 400 ml

Inggesamt:

E: 6 g, F: 254 g, Kk: 58 g, kj: 18749, kcal: 2508

1–2 Bio-Limetten (etwa 120 g,
unbehandelt, ungewaschen)

1–2 Bio-Zitronen (etwa 160 g,
unbehandelt, ungewaschen)

1–2 kleine Bio-Orangen (etwa 225 g,
unbehandelt, ungewaschen)

3 Limonquats
(etwa 75 g, unbehandelt)

3 Kumquats (etwa 75 g,
unbehandelt)

50 g grobes Salz

½ kleine

Sand Zitronenthymian

einge

Zitronen Rosmarin

250 ml (½ l) Olivenöl

½ l. rote Pfefferbeeren

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Einlegen

Durchlaufzeit: etwa 10 Tage

Halbbarkeit: kühl und dunkel gelagert etwa 6 Monate

1. Die Limetten, Zitronen und Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und in etwa ¼ cm dicke Scheiben schneiden oder nach Belieben vierteln oder achtern. Limonquats und Kumquats ebenfalls gründlich waschen, abtrocknen und halbieren.

2. Die Fruchtstücke in ein hohes Gefäß schichten, dabei jede Schicht mit Salz bestreuen. Das Gefäß mit Fruchtabfälle gabeln. Die Fruchtstücke etwa 15 Stunden durchziehen lassen.

3. Die Fruchtstücke in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, auf ein Backblech geben, mit Küchenpapier trocken tupfen und in vorbereitete Gläser schichten.

4. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken tupfen. Das Olivenöl mit Pfefferbeeren, Thymian und Rosmarin mischen. Die eingezeichneten Zitrusfrüchte mit dem Olivenöl auffüllen, mit Fruchtabfälle (ohne Deckel)



zudecken, dunkel und kühl gelagert etwa 10 Tage vor dem Verzehr durchziehen lassen.

Tipps: Nach Entnahme einzelner Fruchtstücke darauf achten, dass die restlichen Fruchtstücke immer mit Olivenöl bedeckt sind. Reichen Sie die eingelegten Zitrusfrüchte zu gegrilltem Fleisch und Fisch oder als feuchtige Delikatess zu Salaten. Das Olivenöl kann z. B. für Salatsaucen verwendet werden.

kann man auch in leicht geöffneter Packung bei 50–75 °C dörren (Haarregler). Dörrschritten benötigen 5–7 Stunden). Für größere Mengen ist die Anrichtung eines speziellen Dörrapparates sinnvoll. Alternativ: Fruchtstücke auf Küchentpapier legen und mehrere Tage auf der Heizung oder dem Kachelofen trocknen. Wichtig: Fruchtstücken ab und zu wenden. Kübler am besten zu Stäben binden und luftig über aufhängen.

Tipp: Kübler werden nach dem Trocknen möglichst gleich eingelesen, damit sie besser ihre Farbe und den Geschmack behalten. Besser sogar: Die Kübler gleich nach dem Erntes abgeben, trocknen lassen, hacken und sofort einfrieren – so bleiben die meisten Vitamine erhalten.



Tipps und Tricks der Milchsäuregärung (biologische Konservierung)

Das bekannteste Produkt der Milchsäuregärung ist Sauerkraut. Weniger bekannt ist, dass sich mit dieser Methode viele Gemüse, wie z. B. Weißkohl, haltbar machen lassen. Sauermilchprodukte wie Joghurt, Dickmilch oder Kefir sind gängige Resultate der Milchsäuregärung. Der große Vorteil bei der Milchsäuregärung: Meistens zum einen die meisten Nährstoffe erhalten. Zum anderen produzieren die Milchsäurebakterien Vitamin B₁₂, das ansonsten nur in tierischen Produkten vorhanden ist. Und letztendlich benötigt man für diese Gärungsmethode keine Energie.

Das Prinzip: Das Salz, das anfangs dem Gemüse zugegeben wird, hält die säurebildenden Bakterien im Schach. Das gilt so lange, bis sich genügend Bakterien gebildet haben, die Milchsäure produzieren. In dieser sauren Umgebung fühlen sich die Keime dann nicht mehr wohl.

Das Sauerkraut ist nach 2–8 Wochen genießbar. Halber ist es bis zur nächsten Ernte.

Wichtig: Möglichst unbehandelte Gemüse dafür verwenden. Gemüse, das mit Fungiziden oder Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden, werden nicht so gut von den Milchsäurebakterien vertragen.

So wird es gemacht

Das vorbereitete Gemüse in einen speziellen Gärtopf (aus Sterilgut) einfüllen. Gemüse dazwischen schichten, das ganze mit Salzwasser übergessen und mit einem Deckel luftdicht verschließen.

Tipp: Twist-off-Gläser® oder Gärungsgläser können auch dafür verwendet werden.

Saisenkalendar

© Peter von der Pahlen

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Ananas												
Aprikosen												
Äpfel												
Birnen												
Brennnesseln												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Holunderbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen												
Kürbisse												
Limonen												
Mispeln												
Nektarinen												
Pflaumen/Zwetschen												
Pflaumen												
Quitten												
Rhabarber												
Rosenkohl												
Sauerkirschen												
Stachelbeeren												
Südkirschen												

Frühjahrsbottelung zu günstigen Preisen.



Sie möchten alles was frisch vom Markt oder aus dem Garten kommt
das ganze Jahr über genießen?

Dann ist diese umfassende Sammlung klassischer, moderner
und internationaler Rezepte die ideale Basis zum Einmachen und Einlegen.
Alles ist übersichtlich von Ananas bis Zwiebel gegliedert, sorgfältig beschrieben
und leicht nachzuvollziehen.

Freuen Sie sich auf mehr als 300 Rezepte, die schon beim Durchblättern
dieses Dr. Oetker-Buches Appetit auf mehr machen.



ISBN: 978-3-7070-0520-4



9 783767 005204



Zucchini, süß-sauer | **herbivert**

1 (Drahtbügelglas etwa 1 l)

Ingredient:

E: 28 g, F: 6 g, R: 341 g, KJ: 8943, kcal: 1588

750 g **kleine Zucchini**
(vorbereitet gewogen)

300 g **Silberzwiebeln**
(vorbereitet gewogen)

1 Bund **Dill**

325 ml **Winferrinsatz**

325 ml **Wasser**

275 g **Zucker**

1 **Teel.**

geröst. **El. Salz**

1 **El. Senfkörner**

2 **Map. Einmach-Riffe**

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt
etwa 6 Monate

1. Zucchini waschen, abtropfen und die Enden abschneiden. Zucchini längs halbieren und in etwa 1/4 cm dicke Scheiben schneiden. Silberzwiebeln abziehen, Dill abspülen und trocken tupfen.

2. Essig, Wasser, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Silberzwiebeln hinzufügen, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen. Zucchiniwickeln hinzufügen und einmal aufkochen lassen.

3. Das Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Kochflüssigkeit nehmen, mit Senfkörnern und Dill in ein vorbereitetes Drahtbügelglas geben.

4. Die Kochflüssigkeit nochmals aufkochen lassen. Den Topf von Kochstelle nehmen. Einmach-Riffe unternehmen und die Flüssigkeit über das Gemüse geben (mit Glósterl beschwören).

5. Garmering und Deckel nass auf den geschliffenen Glasrand legen. Glas verschließen.

Zwiebelchen, süß-sauer |

Für Glósterl – mit Alkohol

etwa 2 Drahtbügelgläser je 500 ml (Vv 6)

Ingredient:

E: 6 g, F: 1 g, R: 127 g, KJ: 2508, kcal: 612

180 ml **Winferrinsatz**

180 ml **Winferrinsatz**

100 g **brauner Rohrzucker**

1P g **Senfkörner**

1 **Lothweinsteif**

2 **Pimentkörner**

4 **Pfefferkörner**

2 **Wacholderbeeren**

2 **Stirnholz**

1/2 **El. gemahlener Ingwer**

etwa 300 g **kleine Zwiebeln**

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Reifezeit: etwa 1 Woche

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 2 Monate

1. Wein, Essig, Rohrzucker, Senfkörner, Lothweinsteif, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Stirnholz und Ingwer in einem Topf zum Kochen bringen und zu einem Sud einkochen lassen.

2. Zwiebeln abziehen, in den Sud geben, zum Kochen bringen und 8–12 Minuten (je nach Größe) kochen lassen.

3. Zwiebeln mit dem Sud in vorbereitete Drahtbügelgläser füllen. Jeweils Garmering und Deckel nass auf den geschliffenen Glasrand legen. Gläser verschließen.

4. Die Zwiebelchen etwa 1 Woche durchziehen lassen.



Tipps und Tricks zum Einkochen (Sterilisieren)

Eingezeichnet Obst und Gemüse hält sich teilweise über Jahre hinweg. Das ist der große Vorteil. Allerdings: Das hitzeempfindliche Vitamin C beispielsweise geht beim Einkochen nahezu vollständig verloren. Auch Folsäure und lichtempfindliche Vitamine verflüchtigen sich langsam während der Lagerung. Zucker muss nicht unbedingt rein ins Glas, allerdings tut das Einkochen ohne ihn nicht ganz so lang.

Beim Sterilisieren wird Säure- und leicht eisenreduzierende Mikroorganismen durch eine Temperatur von etwa 100 °C der Gärung beraubt. Dann reicht nur das Einkochen, auch die Luft im Glas entfernt sich und entweicht. Beim Abkühlen entsteht ein Unterdruck, der den Deckel fest auf den Glasrand drückt und somit Keime davon hindert hindurchzuschlüpfen.

So wird es gemacht

Küben und verarbeiten Sie nur Lebensmittel von höchster Qualität, dann haben Sie die Gewähr, dass das Einkochen wirklich schmeckt und lange haltbar ist. Obst und Gemüse sollten wenn möglich kaum oder gar nicht mit chemischen Mitteln behandelt sein.

Sortieren Sie Obst und Gemüse sorgfältig aus. Druckstellen und braune Stellen müssen großzügig ausgeschnitten werden. Auch Angeschimmeltes darf nicht verarbeitet werden. Kann das Einkochen erst am nächsten Tag verarbeitet werden, legen Sie es in einen kühlen Raum in großen Abständen aus.

Obst und Gemüse so vorbereiten (siehe Rezeptbeschreibung), wie es später verwendet werden soll. Zwischen beispielsweise erhitzen und mit den typischen Dosenöffnern versehen. Schneiden putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden oder brechen.

Prüfen Sie Einmachgläser gibt es in verschieden Größen vor dem Einfüllen und sortieren Sie ungeeignete Gläser aus. Streichen Sie mit einer Fingerkuppe langsam über den Glas- und Deckelrand. Spülen Sie schadhafte Stellen, an denen Sie diese Gläser und Deckel nicht mehr benutzen, da sie nicht mehr



leicht verschlossen werden, und beim Einfüllen von heißer Speise sowie beim Stillstellen sogar platzen können.

Spülen Sie die Gläser und Deckel mit sehr heißem Wasser aus und lassen Sie sie eingedehnt auf einem sauberen Küchentuch abtrocknen. Gummiringe werden in kochendes Wasser getaucht und darin bis zum Geräusch aufgewärmt. Vor dem Auflegen müssen sie auf Risse überprüft werden, denn nur einwandfreie Gummiringe gewährleisten einen sicheren Verschluss. Ideal ist es, wenn Sie jeden Gummiring nur einmal verwenden.

Das Obst und Gemüse nur bis 2 cm unter den Glasrand einfüllen. Danach Obst mit Zuckermasse, Gemüse mit Salzwasser übergießen (für süßes Obst werden

etwa 200 g, für saures Obst etwa 400 g Zucker je 1 l Wasser aufgekocht und nach dem Erkalten in die mit Obst gefüllten Gläser gegossen).

Tipp: Die Zuckermenge richtet sich immer nach dem eigenen Geschmack. Für ein 1-Liter-Einmachglas benötigt man etwa 500 ml (½ l) Zuckerlösung.

Wichtig: Gläser mit kaltem Inhalt werden stets mit kalter Flüssigkeit aufgesetzt, Gläser mit heißem Inhalt mit heißer Flüssigkeit. Der Grund: Wird bei kaltem Inhalt heiße Flüssigkeit zugossen, so erreicht das Geschwür zu früh die erforderlichen Temperaturen. Gleichzeitig ist die Glaswand noch nicht genügend erhitzt. Das führt dazu, dass die verschlossene Einkochkasser nicht richtig eingekocht wird.

Tabelle 1: Beispiele für das Einkochen im Einkochautomat

Sorte	Zuckerlösung g/l Liter	Einkochzeit in Minuten	Temperatur in °C
Obst			
Beren reichhart	400	30-60	90
Aprikosen	200	30	85
Kirschen, süß	400	25-30	80
Kirschen, säß	200	25-30	80
Apfelsinen	-	30	80
Pflirsche	300	30	85
Marabolen	300	30	85
Gemüse			
Bohnen	Salzwasser	120	100
Spargel	Salzwasser	120	100
Gemüsepurien	Eisigaud	30	85
Tomaten(mark)	-	30	90
Fleisch			
Braten, im Stück gebraten	-	85	100
Fleischballe	-	60	100
Gulasch, durchgebraten	-	75	100
Wurstmasse, Hackfleisch (roh)	-	110	100

Falls Sie heißes Einkochgut einfüllen (z. B. Apfelsauce), sollten Sie die Einkochgläser vor dem Einfüllen auf ein sauberes Tuch stellen, damit sie nicht zerspringen. Füllen Sie Apfelsauce und andere Breie nur bis etwa 4 cm unter den Glasrand ein, da sie sich beim Einkochen etwas ausdehnen. Das gilt auch für nachgekauftetes Einkochgut (z. B. Kacheneisig – hier darf das Glas nur bis zur Hälfte gefüllt werden (Pumpengaben beachten)).

Nach dem Einfüllen wischen Sie den Glasrand mit einem sauberen, in heißes Wasser getauchten Lappen gründlich ab. Anschließend legen Sie den leuchten Gummiring und den Deckel darauf. Achten Sie darauf, dass der Gummiring nicht verdreht oder schief aufgelegt. Zum Schluss verschließen Sie das Glas mit den passenden Klammern.

Die verschlossenen Gläser für längere Zeit in kochendes Wasser stellen: 10 Minuten in der Dampfdruckkessel, 1½ Stunde und mehr in speziellen Einkochkessel (Einkochautomat), bis zu 2 Stunden im Backofen (je nach den Angaben des Herstellers beachten). Wie lange erhitzt werden muss, ist u. a. vom Inhalt abhängig. Gemüse benötigt meist mehr Zeit als Obst.

Wichtig: Die Gläser sollten sich möglichst nicht berühren.

Sie können Obst und Gemüse in Gläsern auch im Glas mit heißer Luft sterilisieren. Dafür werden 6 Gläser gleicher Größe mit gleichem Inhalt in die mit 1 cm Wasser gefüllte Pottpflanze gestellt (die Erlöse sind nicht bedenklich). Wenn keine Herstellerangaben vorliegen, dann auf 120 °C erhitzen. Wenn es in den Gläsern gerät (nach etwa 40-70 Minuten), wird der Backofen ausgeschaltet. Die Gläser bleiben noch 10 Minuten bei geschlossener Tür im Backofen stehen.

Praktisch ist ein Einkochautomat zum Einkochen. Hierfür die Einkochgläser auf das Dampfgitter des elektrischen Einkochtopfes stellen. Den Einkochtopf mit so viel Wasser füllen, dass die Gläser zu ¼ im Wasser stehen. Setzen Sie viele Gläser auf einmal einleichen, so können Sie auch jeweils 2 Gläser übereinander in den Einkochautomaten stellen. Die oberen Gläser sollten dann zu maximal ¼ im Wasser stehen.

Nach Ablauf der Einkochzeit werden die Gläser sofort aus dem Topf oder Backofen gehoben und auf eine nicht zu kalte Unterlage gestellt (ideal ist ein Holztisch, das mit einem Tuch bedeckt ist). Lassen Sie die Einkochmache niemals in Wasserbad erkalten, da sich dadurch die Einkochzeit verlängert und das Einkochmache verliert.

Bis zum vollständigen Erkalten müssen die Klammern auf den Gläsern bleiben. Anschließend nehmen Sie die Klammern ab. Dabei prüfen Sie durch leichtes Anheben des Deckels, ob die Gläser fest verschlossen sind. Wenn Sie die Klammern auf den Gläsern lassen, verhindern Sie das selbstständige Aufgehen der Gläser, das anzeigt, ob der Inhalt verdorben ist.

Ganz wichtig: Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen die Einkochgläser auf ihren sicheren Verschluss. Geht ein Glas von selbst ab, so ist dies immer ein Zeichen, dass das Einkochmache verdorben und in Gärung übergeht. Regel: Wenn der Deckel auf dem Einkochglas nicht hält oder wenn beim Öffnen Gas herauskommt, dann gibt es nur eines: Wegwerfen! Einkochmache wird bis zum Verzehr kühl und dunkel aufbewahrt. Geöffnete Gläser müssen innerhalb kurzer Zeit (2-3 Tage) verzehrt werden.

Bildet sich an den Innenseiten der Glasdeckel ein weißer Belag, so ist dieser unbedenklich. Er entsteht meist durch die sich aufbauende Wachschrinde, mit der einige Obstsorten wie Zwetschen, Pflirschen oder Marabolen umgeben sind.

Zum Öffnen der Einkochgläser lassen Sie die überstehende Leuchte des Gummiringes und ziehen diese seitlich heraus. Man drückt Luft in das Glas, die Unterdruck wird aufgehoben und der Deckel lässt sich leicht abheben. Benutzen Sie keine scharfen Messer, wenn sich ein Glas nicht öffnen lässt.

Tipp: Sparsen Sie drei oder vier Klammern über das Glas und stellen Sie es umgedreht für einige Minuten in heißes Wasser.



Tipps und Tricks zum heiß Einfüllen (Pasteurisieren)

Kanlikören, Marmeladen und Gelees

Haben Sie eine Lieblingsrezeptur für Kanlikören, Marmelade & Co.? Dann können Sie diese nach traditioneller Art im Kochtopf auch schnell und einfach selber machen. Hierzu können Sie auf die zuckerersparnenden Extra und Super Gelatinezucker zurückgreifen. Beide Produkte werden zu je 500 g angeteilt. Auf dem Packaging finden Sie die Angaben 2:1 bei Extra und 3:1 bei Super Gelatinezucker. Dieser spiegelt jeweils das bei der Zubereitung eingesetzte Verhältnis von Früchten zu Zucker wider. Im Vergleich zu den meisten

Fertigkanlikören, die häufig einen hohen Zuckergehalt haben, können Sie es bei Selbstgemachtem immer wieder neu bestimmen, wie süß oder fruchtig das Ergebnis sein soll. Schließlich ist so manche Frucht, wie beispielsweise die Färbere, schon von Natur aus sehr süß. Bei Johannisbeeren hingegen darf es ruhig etwas mehr Zucker sein, um deren ausgeprägten Geschmack zu mildern. Lecker fruchtig, weniger süß Kanlikören und Gelees erhalten Sie mit dem Extra Gelatinezucker. Ein 500 g-Produkt reicht genau für 1 kg vorbereitete Früchte oder 900 ml Saft. Und wer es super fruchtig mag, kann mit einem 500-g-Produkt des Super Gelatinezucker 1½ kg Früchte oder 1½ l Saft zu Kanlikören und Gelees verarbeiten. Probieren Sie doch einfach mal beide aus, vergleichen Sie sie miteinander und lassen Sie sich vom fruchtig-frischen Aroma selbstgemachter Kanlikören, Marmeladen und Gelees vereinnahmen.

Die Gelierfähigkeit von Kanlikören, Marmeladen und Gelees ist auch abhängig vom Festigkeitsgrad der Früchte. Bitte halten Sie sich deshalb an das Rezept.

Früchte in Stücke schneiden

Kanlikören nach der 60-minütigen Kochzeit

Saft im Zerkleinerer feinreiben

Die Pasteurisierung wird meist beim Kanlikörenkochen angewendet. Dabei werden Obst und Zucker meist im Verhältnis 1 zu 1 verrührt und auf etwa 100 °C erhitzt. Danach wird die heiße Fruchtmasse sofort in ausgepölte, heiße Gläser gefüllt und verschlossen. Beim Abkühlen entsteht im Glas ein Unterdruck, so dass in den Gläsern ein Vakuum entsteht. Kanlikören, Marmeladen und Gelees (ohne Früchte und Gelatinezucker) sind auf diese Weise mindestens 1 Jahr haltbar. Sie müssen nicht extra eingekocht werden.

So wird es gemacht:

Wenn Sie die Möglichkeit haben, z. B. Erdbeeren oder Himbeeren auf Feldern selbst zu ernten, sollten Sie dies unbedingt nutzen! Denn das Aroma der sonnengetriebenen Beeren ist ein Genuss. Ernten Sie nur so viel, wie möglich in den frühen Morgenstunden, wie Sie am gleichen Tag noch verarbeiten können.

Kühen und verarbeiten Sie nur Lebensmittel von höchster Qualität. Früchte mit Schimmelsporen müssen aussortiert werden. Druckstellen großzügig ausschneiden. Bei alten Obstsorten gilt: Früchte sorgfältig waschen und verlesen. Früchte ggf. putzen (entstiemen), große Früchte in Stücke schneiden.

Vor dem Einfüllen die Twist-Off-Selbsthaft auf schmale Stellen überprüfen. Angehängene Gläser aussortieren, da sie nicht mehr luftdicht schließen. Die Deckel dürfen keine Roststellen aufweisen. Gläser und Deckel

mit sehr heißen Wasser ausspülen und umgedreht auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

Zum Kochen von Gelees benötigen Sie als Ausgangsprodukt Fruchtmark. Ganz unkompliziert und schnell können Sie ein Gelee mit jedem handelsüblichen Saft außer Tomatensaft herstellen.

Wenn Sie selbstgepressten Saft ohne Zucker nutzen möchten, gibt es 3 Möglichkeiten zur Süßungsmenge:

- Die Früchte im **Dampfschalter** nach zeitlichen Angaben des Geräteherstellers erhitzen.
- Kleinere Fruchtportionen ohne Zucker mithilfe eines **Schnellkochtopfes** (im Schnellzug) nach Angaben des Geräteherstellers erhitzen.
- Die Früchte mit Hilfe eines **Siebess** erhitzen. Hierzu die Früchte klein schneiden, mit etwas Wasser in einem Kochtopf weich kochen. Ein feines Sieb mit einem feuchten Tuch, z. B. Küchentuch, anlegen. Den Fruchtbrei auf das Tuch geben, den benötigten Saft auffangen. Der Saft lässt sich auch gut in Portionen einfrieren.



Tabelle 2: Beispiele für das Dampfschalten

Obstsorte	Einnach Zucker/l kg Obst	Einfüllungszeit in Minuten
Äpfel	50 g	80-75
Brombeeren	100 g	30-45
Erdbeeren	30-60 g	30
Himmlsbeeren	90-180 g	30-45
Johannisbeeren	150-280 g	45-60
Sauerkirschen	60-120 g	45
Quitten	100 g	60-75
Rhubarber	200 g	30-60
Stachelbeeren, rot	60-100 g	45-60

Achtung! Fruchtsaft, der mit Hilfe einer elektrischen Zentrifuge gewonnen wurde, ist für die Geleherstellung nicht geeignet. Das Gelee wird nicht klar und körnig damit unangenehm groß in der Konsistenz werden.

Die fertig gekochte Marmelade, Konfitüre oder Gelee kachend heiß und ruckvoll in die ausgepölpelten Twist-off-Gläser® füllen. Sofort mit den Deckeln verschließen und etwa vier Minuten umgedreht auf die Arbeitsfläche stellen. Dann wieder umdrehen und abkühlen lassen. Durch das Umdrehen der Gläser verleiht man dem Block das klassische

Wichtig beim Marmeladenkochen: Den Topf groß genug wählen. Und damit das Einkochgut sprudelnd kochen kann, sollte der Topf nur etwa bis zur Hälfte gefüllt sein. Gelierzucker grundsätzlich mit dem kalten Obstsaft oder Saft verdünnen, erst dann zum Kochen bringen. Generell alles sprudelnd kochen lassen – die angegebene Kochzeit (siehe Packungsanleitung) gilt erst ab dem sprudelnden Kochen.

Bei Rezepten mit Alkohol-Zugabe den Alkohol immer nach Ende der Kochzeit unterrühren.

Wer mag, kann eine Geleprobe durchführen: Nach der angegebenen Kochzeit etwas von der heißen Masse auf einen Teller tropfen lassen. Erstarren die Tropfen recht bald und bildet sich kein Wasserring. Ist gering geleicht worden. Ansonsten die Einkochmasse etwas länger kochen lassen.

Tipps & Tricks

Für eine schöne Optik und einen guten Geschmack können Sie einem Gelee z.B. Fruchtstücke, Nüsse, Kakao oder Zesten von Zitrusfrüchten zufügen. Denken Sie die Gläser während des Einkochens öfter, damit sich die Zutaten gleichmäßig im Gelee verteilen. Für die Zubereitung von Weingelee sollten Sie nur Geflüge Classic verwenden, da das Gelee bei der Zubereitung

mit anderen Geleerprodukten nicht fest wird. Fruchtstift hat einen Fruchtanteil von 100 %. Fruchtstift darf sich nur ein wenig, unverdünnter Saft aus Früchten nennen. Fruchtstift ist ein Gemisch aus Fruchtstift bzw. Fruchtmark, Feinkraut und Zucker. Der Mindestfruchtanteil liegt je nach Fruchtart zwischen 25 % und 50 %. Fruchtstift darf bis zu 20 % Zucker zugesetzt werden. Für die Zubereitung

von Gelee können Sie jeden im Handel erhältlichen Fruchtstift oder Pektin verwenden. Sie können jedoch ein Gelee nicht ausschließlich aus Mektar herstellen. Mektar Sie immer eine Kombination aus Fruchtstift und Pektin. Hierbei sollte der verwendete Anteil Mektar 1 % der gesamten Saftmenge nicht übersteigen, da sonst das Gelee nicht fest werden könnte.



Tipps und Tricks zum Einlegen mit Essig, Öl und Alkohol

Eine beliebte und einfache Methode ist das Einlegen, um Obst oder Gemüse für einige Zeit zu konservieren. Eingelagertes Obst oder Gemüse hält bis zu 4 Monaten. Wenn Sie es länger aufbewahren wollen, sollten Sie es sicherheitsvoller einfrieren. Fertig Eingelagertes passt prima zu kaltem Trinken, Pilsener, Fondue oder Fisch. Salz-Eingelegtes ist eine leckere Alternative zu Salzpilzen oder anderen Desserts.

Eingelegte Speisen werden bis zum Verzehr an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahrt.

Achten Sie darauf, dass kleine Gläser oft geeigneter sind als große Gläser, denn der eingelegte Glasinhalt sollte möglichst auf einmal verbraucht werden. Reste sind im Kühlschrank 1-3 Tage haltbar.

Falls das Eingelagerte Schimmel gebildet hat, der Sud trübe wird und Blasen wirft, heißt es kochen: Das Verdorbene entsorgen!

Durch den Zusatz von **Essig** verlängert man die Haltbarkeit von Mixed Pickles, sauren Gurken oder süß-sauer eingelegtem Gemüse. Essig wirkt hier sterilisierend und tötet Mikroorganismen ab, denn in einem sauren Milieu können sich Bakterien und Schimmelpilze nur schlecht vermehren. Wenn man Zucker zusätzlich zusetzt, wird dieser Effekt verstärkt.

So wird es gemacht:

Das Gemüse so vorbereiten, wie es später verzehrt werden soll. Möhren beispielsweise schälen, putzen, waschen und in mundgerechte Stifte schneiden, Pilze eventuell waschen, mit Küchenpapier abreiben und große Pilze klein schneiden. Je nach Rezept das Gemüse waschen oder etwas anbraten.

Praktische Helfer beim Einlegen sind Twist-off-Gläser® mit einem Schraubverschluss aus Metall. Wichtig ist, dass die Deckel dicht schließen. Das können Sie schnell überprüfen: Glas mit Wasser füllen, Deckel zuschrauben und umdrehen. Tropft es, sollten Sie das Glas aussortieren.

Spülen Sie Gläser und Deckel mit sehr heißem Wasser aus und lassen Sie sie umgedreht auf einem sauberen Küchentuch abtropfen.

Das Gemüse in die Gläser kochen. Dann mit Essigsud übergießen, sodass das Gemüse vollständig bedeckt ist und ein etwa 2 cm hoher Rand bis zum Glasrand bestehen bleibt. Gläser schließen. Das Gemüse an einem kühlen und dunklen Ort mindestens 3 Wochen vor dem Verzehr durchziehen lassen.

Tipps: Eingelegtes Gemüse mit konzentriertem Essigsud (auf 1 kg Gemüse etwa 375 ml 1% l Weineisig) oder Essig-Zuckersud (auf 1 kg Gemüse 250 ml 1% l Weineisig mit 125 ml 1% l Wasser und 500 g Zucker) ist ohne Einkochen 3-4 Monate haltbar.

Wird das Gemüse mit einer wenig starken Essig-Zuckersudlösung zubereitet und soll dennoch für längere Zeit haltbar gemacht werden (z. B. bei Gewürzgurken, Mixed Pickles) wird das eingelegte Gemüse einge-
rucht (siehe Tipps und Tricks „Einkochen“, Seite 399). Für Fleisch oder Chutneys die keimend heißen Spizzen in die sauber ausgespülten Twist-off-Gläser® füllen, verschließen und bis zum Deckeln umgedreht auf den Deckel stehen lassen. Durch das Stehen entsteht im Glas ein Vakuum und der Inhalt wird luftdicht verschlossen.

Öl ist ebenso geeignet zum Einlegen von Gemüse oder Fleisch.

Wichtig: Will man Fleisch mit Kräutern marinieren oder Gemüse einlegen, so verwendet man am besten ein Öl höherer Qualität. Das eingelegte Fleisch möglichst innerhalb von 2-3 Tagen essen, eingelegtes Gemüse hält sich dagegen 1-2 Wochen.

So wird es gemacht:

Das Gemüse oder Fleisch so vorbereiten, wie es später verzehrt werden soll. Paprika beispielsweise waschen, putzen, waschen und unter dem heißen Öl das Backblech garen, bis die Haut blauen wirft und man die Haut abziehen kann.

Twist-off-Gläser® mit Sockel heiß ausspülen, abtropfen lassen und das vorbereitete Gemüse oder Fleisch mit Kräutern und Gewürzen einschichten. So viel Öl zugeben, das alles vollständig bedeckt ist.

Wichtig: Mit Öl eingelegtes Gemüse und Fleisch kann nicht eingekeimt werden, um die Haltbarkeit zu verlängern.

Ebenso wie Essig und Öl hemmt auch Alkohol das Wachstum von Mikroorganismen wie Schimmel oder Bakterien. Wenn man zusätzlich noch Zucker zusetzt, wird dieser Effekt verstärkt. Das heißt bekanntes Beispiel ist der Rumtopf. Liköre, in Alkohol eingelegtes Obst oder Rumtopf halten sich in der Regel bis zur nächsten Entsorgung.

So wird es gemacht:

Zum Einlegen in Alkohol eignen sich Vodka, Rum, Weinbrand oder Cognac. Wichtig: Der Alkoholgehalt sollte über 35 Vol.-% betragen. Liegt er niedriger, fangen die Lebensmittel an zu gären oder zu schimmeln.

Tipps: Für Rumtopf mindestens 50 Vol.-% nehmen – bei einer geringeren Konzentration wird der Alkohol durch die Fruchtlosigkeit zu sehr verflücht.



Tipps und Tricks zum Einfrieren

Beim Einfrieren werden Lebensmittel durch schnelles Wärmenutzung und Absinken der Temperatur auf -18 °C tiefgefrorenhaft gemacht. Durch die niedrigen Temperaturen und der damit verbundenen Erhaltung (Bindung der Lebensmittelleistigkeit) werden die Aktivitäten der Mikroorganismen und Enzyme weitgehend unterbunden. Die maximale Lagerzeit beträgt pauschal für

Fleisch, je nach Art	3 – 12 Monate;
Obst	8 – 12 Monate;
Gemüse	8 – 12 Monate;
Fertige Speisen	bis zu 3 Monate.

Kleine Faustregel: Je tiefer ein Lebensmittel ist, desto länger ist seine Lagerzeit für das Einfrieren, fertig gegartes Gemüse ist kürzer haltbar als blanchiertes Gemüse (siehe Tabelle 3 und 4).

Ist es überhaupt sinnvoll Lebensmittel einzufrieren? Blaukohl einzufrieren ist z. B. nur sinnvoll bei eigener Ernte oder bei nächsterm Angebot mit niedrigem Preis, denn es gibt das ganze Jahr frisches oder tiefgefrorenes Blaukohl zu kaufen. Preis/Leistung benötigen für die frische Zubereitung etwa den gleichen Zeitaufwand, als wenn sie nach dem Kochen und Einfrieren wieder erhitzt werden.

So wird es gemacht:

Nach einerseits, frische und gefrorengeerntete Lebensmittel einfrieren. Ungefragt sind z. B. gelbe Stachelbeere und frische Rohkostsalate, Weintrauben, reife ganze Äpfel, Birnen und Pflaumen, Eier mit Schale, Joghurt, saure Sahne, Dickmilch und Cremefrüchte (die letzten vier gesamten Blocken nach dem Auftauen essen).

Lebensmittel vorbereiten: Fleisch zweckmäßig portionieren. Obst waschen, putzen, mit oder ohne Zuckerlösung einfrieren. Gemüse putzen, waschen, zerhacken, in Abgemessenen Dosen (z. Tabelle 4) und schnell abblanchen lassen. Kräuter abspülen, trocken tupfen und hacken. Fertig gegartete Speisen sachgemäß von- und zubereiten; schnell abblanchen lassen.

Tabelle 3: Beispiele für Lager- und Auftauzeiten von Fleisch, Fisch und Obst

Lebensmittel	Lagerdauer im Tiefkühler in Monaten	Auftauzeit im Kühlschrank (+4 °C bis + 5 °C) in Stunden	Auftauzeit bei Raumtemperatur (20 °C) in Stunden
Fleisch			
Geflügel	2	4-6	1-2
Gulaschfleisch	3-6	16-12	3-3
Hackfleisch	1-3	4-6	2-3
Kasseler	2-3	16-12	2-3
Kotelett	2-4	6-8	2-3
Schwein	6-8	6-8	2-3
Schweinefleisch	6-8	6-8	2-3
Hase	6	12-14	5-8
Suppenhuhn	8-10	12-18	vermeiden
Putenbrust	6-8	6-8	vermeiden
Fisch			
Seefisch, mager	9-12	12-14	2-3
Forellenfilet, geräuchert	2-4	2-4	1-2
Obst			
Apfelmus (-mus)	9-12	16-18	10-12
Erbsensen	10-12	6-10	5-8
Johannisbeeren	10-12	6-10	5-8
Platzbrot	6-10	6-10	5-8
Zwieback	10-12	16-18	10-12



Lebensmittel vorschriftenmäßig verpacken: Folie, Lebensmittel z.B. Fleisch, Gemüse oder Brot in Folie, Schlauch oder Beutel verpacken. Vor dem Verschließen aus Folie oder Beutel die Luft ausstreichen (Luft wirkt isolierend). Zum Auftauen und Garen im Mikrowellengerät nur mikrowellengeeignete Verpackungen verwenden. Rösche- oder weiche Lebensmittel z.B. Säfte, Suppen oder weiches Obst in feste, geschlossensichere mikrowellengeeignete Behälter abfüllen. Inhalt, Gewicht/Glückspil, Einlagerungsdatum und eventuelles Verbrauchsdatum auf dem Gefriergerät notieren.

Neues Gefriergerät möglichst zuerst im Vorgefroren (ohne Gebrauchsanweisung) testen, damit die schnell im durchfrieren.

Fleisch nur in Ausnahmefällen bei Raumtemperatur aufbewahren lassen. Fleischoberflächen sind ein idealer Nährboden für gefährliche Keime, die sich ab + 7 °C vermehren können.

Gemüse sollte möglichst blanchiert werden, um Verfallszeiten, Beschädigungen/Veränderungen sowie einen beschleunigten Nährstoffabbau zu vermindern. Außerdem bewirkt das Blanchieren eine verlängerte Garzeit, bessere Farbbildung und eine Verringerung des Nährstoffverlustes.

So wird es gemacht:

Zum Blanchieren das gepulverte (und eventuell zerhackte) Gemüse in das kochende Wasser



Tabelle 4: Beispiele für Blanchier- und Lagerzeiten im Tiefkühler von Gemüse

Gemüse	Blanchierzeit in kochendem Wasser in Minuten	Lagerdauer im Tiefkühler in Monaten	Zubereitungsanweisung *
Buntesohl (Pfl.)	4	6-10	unaufgetaut garen
Buntesohl (Pflöchen)	2	6-10	unaufgetaut garen
Bohnen, grüne	3	9-12	unaufgetaut garen
Erbsen	2	9-12	unaufgetaut dörren
Grünkohl	1-2	8-10	unaufgetaut garen
Möhren	3	8-10	unaufgetaut dörren
Petersilien	3	10-12	unaufgetaut garen
Spargel	3	8-9	unaufgetaut garen
Spinat	2	10-12	kleine Portionen unaufgetaut garen
Wirsing	2	8-10	unaufgetaut garen
Kohl			
Petersilien	-	6-8	unaufgetaut verwenden
Schnittlauch	-	8-10	unaufgetaut verwenden

* Darauf achten, dass blanchiertes Gemüse eine etwas längere Garzeit hat.

1–4 Minuten (je nach Gemüseart) eintauchen (siehe Tabelle 4). Blanchiergut schnell in sehr kaltem Wasser abkühlen (evtl. Eiswürfel zugeben), gut abtropfen lassen, verpacken und sofort einfrieren.

Hinweise: Das Blanchierwasser kann wiederverwendet werden, verdampfte Wassermenge immer wieder auffüllen (pro 2 l Wasser/ 500 g gepulvertes Gemüse).

Tipp: Bei kaltem Gemüse (z. B. Blumenkohl) etwas Zitronensaft ins Blanchierwasser geben, damit das Gemüse schön hell bleibt.

Wichtig: Das Auflauen von gefrorenen (Mikro-)Gemüsen sollte bei Raumtemperatur generell vermieden werden, wegen der eventueller Salmonellengefahr. Die Auftauhilfszeit von rohem Geflügel darf ebenso nicht verwechselt werden – gleich weggeschütten wegen eventueller Salmonellengefahr! Bei Gemüse/Obst darf man sie mit verwenden. Bei Fleisch kann die Auftauhilfszeit der Sauce zugegeben werden, dann aber gut durchkochen lassen, evtl. kochen.

Tipp: für die Zubereitung von Speisen, die eingefroren werden sollen.

Erst nach dem Auflauen Eigelb, Sahne oder Milch zugeben, Lagerzeit nicht überschreiten, weil sonst Geschmacksveränderungen und Abbau von wertvollen Inhaltsstoffen möglich sind.



Gefrierbrand – was ist das?

Gefrierbrand erkennt man an einer weißen oder bräunlich-rotten Verfärbung an der Oberfläche des Gefriergutes. Es entsteht durch die Austrocknung der Randschichten des Gefriergutes. Eine mögliche Ursache kann die beschädigte, nicht eng genug am Lebensmittel anliegende Verpackung, eingetragene oder sehr stark schwankende Lagertemperatur sein. Die Folge ist, dass Konsistenz und Geschmack beeinträchtigt werden (die ausgefrorenen Schicht nimmt beim Auflauen und Zubereiten kaum Wasser auf und bleibt so ledrig und zäh im Geschmack). Aus dem Grund ist das Gefriergut ungeeignet!

Ab einer Reißstärke von 1 cm bis sollte das Gefriergerät abgelaufen werden, um weiterhin eine genaue Temperaturregelung zu gewährleisten und einen erhöhten Stromverbrauch zu verhindern.

Anzeichen: Geräte mit Ablaufautomatik. Sie lassen bestatigungsrecht bzw. in bestimmten Intervallen automatisch ab.

Ablaufvorgang: Das Gerät einige Stunden vor dem Ablaufvorgang auf Dauerbetrieb (= Super) stellen (siehe Gebrauchsanweisung), kontrolliert das schafft eine Kältemenge in den Lebensmittelraum, dann den Stecker ziehen. Gefriergut entnehmen, in einen mit Zeitungspapier ausgelegten Korb dicht stapeln und mit Zeitungspapier abdecken. Kühlt stellen.

Loosee Reif in Kältegele mit einem Kunststoffschaber abkratzen. Zum Entfernen der Randschicht Schüssel mit kochendem heißen Wasser ins Gerät stellen, Tausalz mit Nadeln auffangen oder in ein untergeordnetes Gefäß (siehe Gebrauchsanweisung) auffangen. Gerät mit Spülreinigung reinigen, mit Essigwasser auswachen, mit warmem, kaltem Wasser nachwischen und gut trocken reiben. Gerät einschalten und das Gefriergerät wieder einlagern.

Tipps und Tricks zum Trocknen

Eine der einfachsten und ältesten Konservierungsmethoden ist das Trocknen von Obst, Pilzen und Kräutern. An der warmen, trockenen Luft oder im Backofen wird den Lebensmitteln Wasser entzogen. Die Folge: Die Stoffwechselvorgänge der Mikroorganismen sind gehemmt. In luftdichten, dunklen Behältern hält sich Getrocknetes oder Geföhrt bis zur nächsten Saison.

So wird es gemacht:

Kleine Früchte wie Kirschen oder Sonnenblumenkerne 4–5 Tage auf einem mit Mull bepanzten Gitter austreten und lufttrocknen. Größere Früchte wie Äpfel, Orange oder Pfirsche in Scheiben schneiden. Dann auflecken oder auf Holzspieße aufstecken. Mit etwas Abstand in krog-einer Woche an einem warmen, trockenen und möglichst dunklen Ort, z. B. Heizungsraum oder Speicher trocken lassen. Kleine Mengen



Abfallanteil bei Obst und Gemüse

Obstsorte	Umrechnungsfaktor
Apfels	1,02
Äpfel	1,08
Äpfelholz	1,10
Banane	1,43
Birne	1,08
Erdbeere	1,03
Grapefruit	1,52
Grapefruitkern	2
Himbeere	1,04
Holunderbeere	1,43
Johannisbeere	1,02
Kiwi	1,11
Lime	1,80
Limefrucht	2
Mango	1,45
Minze, Pfeffer, Pfefferkörner, Zitrone	1,05
Nektarine	1,05
Orange	1,05
Orangensaft	2

Obstsorte	Umrechnungsfaktor
Papaya	1,39
Pflaume	1,09
Quitte	1,19
Rhabarber	1,39
Sauerkirsche	1,12
Stachelbeere	1,03
Süßkirsche	1,14
Zitrone	1,06
Zitronensaft	2

Gemüsesorte	Umrechnungsfaktor
Aubergine	1,22
Kartoffel	1,04
Kürbis	1,43
Möhre	1,22
Paprika	1,19
Porree (Lauch)	1,12
Tomate	1,10
Zucchini	1,10
Zwiebel	1,08



Ziegenkäse, mariniert **!** **mit Alkohol** etwa 3 Dreihübelgläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 42 g, F: 250 g, Kf: 37 g, KJ: 13708, kcal: 3129

250 ml (¼ l) Olivenöl

200 ml Weißwein

3 Knoblauchzehen

10 Champignons

2 kleine

Zwiege Rosmarin

1 rote Pfefferkorn

10 grüne Oliven

4 kleine Ziegenkäse

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Durchsetzzeit: mindestens 24 Stunden

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 2 Monate

1. Olivenöl mit Wein verrühren. Knoblauch abreiben und eventuell halbiertes Champignons geben, mit Küchenpapier abstreifen, eventuell abspülen und trocken tupfen.

2. Rosmarin abspülen und trocken tupfen. Pfefferkorn halbieren, anfeuern, abspülen, trocken tupfen und in Ringe schneiden.

3. Knoblauch, Champignons, Rosmarin, Pfefferkornringe, Oliven und Ziegenkäse in vorbereitete Gläser geben, mit der Öl-Wein-Mischung übergießen.

4. Jeweils Gumming und Deckel fest auf den geschuberten Glasrand legen. Dreihübelgläser gut verschließen.

5. Den Ziegenkäse mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

Ziegenkäse und Kräuter

in Olivenöl **!** **Reifen**

etwa 3 Gläser je 200 ml

Ingensamt:

E: 110 g, F: 450 g, Kf: 3 g, KJ: 16560, kcal: 4690

3 Trische

Zwiege Thymian

1 Trische

Zwiege Rosmarin

3 kleine Knoblauchzehen

4 Ziegenkäse, z. B. Grotin de

Chavignol (je 60–70 g)

3 kleine Lorbeerblätter

6 schwarze Pfefferkörner

etwa 300 ml kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Durchsetzzeit: mindestens 1–2 Wochen

Halbbarkeit: kühl und dunkel gestellt

etwa 2 Monate

1. Thymian und Rosmarin abspülen und trocken tupfen. Knoblauch abreiben.

2. Ziegenkäse, Lorbeerblätter, Küsterrösche, Knoblauch und Pfefferkörner in vorbereitete Gläser geben, mit saftigen Olivenöl übergießen, dass der Ziegenkäse jeweils gut bedeckt ist.

3. Gläser mit "fest-off-deckeln" verschließen, kühl und dunkel gestellt mindestens 1–2 Wochen vor dem Mischen durchziehen lassen. Ziegenkäse nach dem Öffnen innerhalb von etwa 6 Wochen verbrauchen.

