

Inhalt

Eingemachtes	12
23a Kompotte.....	12
Apfel-Birnen-Kompott	12
Apfelkompott	12
Apfelmus	12
Apfel-Rotwein-Kompott	13
Aprikosen-Kompott mit Thymian	13
Beerenkompott	13
Birnenkompott	14
Birnen-Marillen-Kompott	14
Birnenmus mit Piment.....	14
Brombeerkompott.....	15
Dörrobst-Kompott	15
Erdbeerkompott	15
Feigen-Vanille-Kompott.....	16
Granatapfel-Feigen-Kompott	16
Heidelbeerkompott	16
Holunderragout x 2	16
Honigzwetschgen	17
Kirschenkompott x 2.....	17
Marillenkompott x 2	18
Marinierte Äpfel	19
Melonenkompott	19
Moosbeermundl	19
Pfirsichkompott	19
Pflaumenröster.....	20
Preiselbeerkompott x 2	20
Quittenkompott	20
Rhabarberkompott mit Rotwein	21
Rhabarberkompott x 2	21
Ribiselkompott	22
Ringlottenkompott	22
Stachelbeerkompott.....	22
Süßlarschnitz	22
Weichselkompott	23
Weintraubenkompott	23
Zwetschgenkompott x 3	23
Zwetschgenröster x 2	24
23b Marmeladen.....	24
00 Einleitung.....	24
00 Geschichte	25
00 Grundrezept	25
00 Jam	26
00 Tips & Tricks	26
Ananas-Kiwi-Konfitüre.....	26
Apfel-Birnen-Konfitüre	27
Apfel-Pflaumen-Marmelade	27
Bananen-Kiwi-Konfitüre	28
Beeren-Marmelade	28

Birnenmarmelade.....	28
Birnenmarmelade x 2	28
Brombeer-Holunder-Marmelade	29
Erdbeergelee	29
Erdbeer-Pfirsichmarmelade.....	30
Grapefruit-Marmelade	30
Hagebutten-Marmelade.....	31
Hagebutten-Tomaten-Marmelade	31
In der Sonne gekochte Erdbeeren	32
Ingwerkonfitüre.....	32
Kaki-Kiwi-Konfitüre.....	33
Kaltgerührte Kaki-Konfitüre.....	33
Kaltgerührte Preiselbeeren	33
Kastanienmarmelade	34
Kirschenmarmelade & Holunder	34
Kürbismarmelade x 2.....	34
Latweg.....	35
Mango-Orangenkonfitüre	35
Marillenkonfitüre mit Mandeln	36
Marillenmarmelade mit Whisky	36
Melonenmarmelade	36
Powidl.....	37
Preiselbeer-Birnen-Marmelade	37
Quittenmarmelade	38
Scharfer Marillenaufstrich	38
Schwarze Ribisel-Marmelade	38
Stachelbeermarmelade	38
Türkische Apfelkonfitüre	39
Zucchini-Marmelade.....	39
Zwetschken-Holundermus.....	40
Zwetschkenmarmelade x 2.....	40
 23c Fruchtgelees	 41
aa Fruchtgelee	41
aa Gelees mit Gelfix.....	41
aa Gelees mit Gelfix / Gelier-Zucker	42
Apfelgelee mit Aprikosen	42
Apfelkraut.....	43
Apfelsinen-Gelee	43
Birnen-Gelee	44
Brombeer-Apfel-Gelee	44
Brombeer-Gelee	45
Brombeer-Gelee mit Nektarinen	45
Brombeer-Wacholder-Gelee	45
Ebereschengelee x 2	45
Ebereschen-Holunder-Gelee	46
Erdbeer-Gelee	47
Exotisches Dreifruit-Gelee	47
Feines Apfelgelee mit Vanille	47
Himbeer-Gelee mit Melisse.....	48
Holunder-Apfel-Gelee	48
Holunder-Gelee	49
Holunder-Gelee mit Birnen	49

Holundergelee mit Brombeeren.....	49
Ingwer-Gelee	50
Josta-Gelee	50
Kirschäpfel-Gelee	50
Lavendel-Gelee.....	51
Limetten-Gelee.....	51
Limonen-Gelee	51
Löwenzahngelee.....	51
Maracuja-Gelee	52
Nektarinen-Gelee	52
Orangengelee / mit Whisky	52
Pampelmusen-Gelee	53
Pfirsich-Gelee	53
Pflaumen-/Zwetschken-Gelee	53
Preiselbeer-Gelee	54
Quittengelee x 2	54
Rhabarber-Gelee	55
Ribiselgelee x 2	55
Ribisel-Himbeer-Gelee.....	55
Ribisel-Kirsch-Gelee.....	56
Rotes Johannisbeer-Gelee	56
Rotes Ribiselgelee	57
Sauerkirsch-Gelee.....	57
Schlehen-Quitten-Gelee	57
Schwarzes Johannisbeer-Gelee	58
Sektgelee	58
Stachelbeer-Gelee	59
Stachelbeer-Gelee mit Aprikosen	59
Stachelbeer-Gelee mit Bananen	59
Stachelbeer-Himbeer-Gelee	59
Tee-Gelee	60
Tomatengelee	60
Vogelbeergelee	61
Weingelee	61
Weintrauben-Gelee.....	61
Zitronengelee x 2	62
23d Säfte, süß & pikant	62
aa Gekochter Ssaft	62
aa Roher Saft	63
aa Saftbereitung	64
Apfel-Hagebutten-Saft	64
Apfel-Sirup.....	64
Aprikosen-Limonade	65
Brombeersaft, gekocht	65
Erdbeersaft, gekocht	65
Gurkensaft, gedämpft	65
Himbeersaft, gekocht	66
Himbeersaft, roh	66
Holunderbeersaft, gekocht.....	67
Holunderblütensirup	67
Johannisbeersaft, rot.....	67
Johannisbeersaft, schwarz.....	67

Möhrensaft, gedämpft	68
Rhabarbersaft, gedämpft	68
Ribiselsaft	68
Sanddornsaff, gekocht.....	69
Sauerkirschsaft, gekocht	69
Sauerkirschsaft, roh.....	69
Sauerkrautsaft, gekocht	70
Schlehen-Brombeer-Saft	70
Waldmeister-Getränk.....	70
 23e Früchte in Alkohol	 71
Adventlicher Fruchtetopf	71
Ananas in Wodka.....	71
Äpfel & Ananas in Calvados	71
Backobst in Rum	72
Birnen & Pflaumen in Rotwein I	72
Birnen & Pflaumen in Rotwein II	72
Brombeeren in Weinbrand.....	73
Burgunderpflaumen	73
Cassisfeigen	73
Cognackirschen	74
Eingelegte Dörripflaumen	75
Eingelegte Kumquats.....	75
Eingelegte Weichseln	76
Erbeeren in Madeira.....	76
Exotische Früchte in Weinbrand.....	76
Feigen in weißem Rum	76
Fruchtmix in Weinbrand	77
Herzkirschen in Mandellikör.....	77
Himbeeren in Himbeergeist	77
Himbeeren in Weinbrand	77
Honigzwetschgen	78
Kärntner Met-Beeren	78
Kirschen in Kirschwasser	78
Melone in Gin	78
Pfälzer Cognac-Quitten.....	79
Pfälzer Feigen	79
Pfirsiche & Kiwis in Rum	79
Roter Weintopf.....	80
Rumtopf I.....	80
Rumtopf II.....	81
Rumtopf nach E.W.....	82
Rumzwetschgen	82
Sauerkirschen in Rum	83
Schattenmorellen in Rum	83
Stachelbeeren in Gin	83
Trauben & Ananas in Rum	83
Weihnachtlicher Fruchtetopf	84
Weinbrand-Feigen.....	84
Weinbrand-Marillen	85
Weinbrand-Pfirsiche.....	85
Weißer Rum-Topf	85
Wodka-Topf.....	85

Zimtzwetschken.....	86
Zwetschken in Rum	86
23f Liköre & Schnäpse	86
Absinth - "Grüne Fee"	86
Ambrosia	87
Ananas-Likör mal 2	87
Angelika-Likör	88
Anis-Likör mal 2	88
Apfel-Likör	89
Aprikosen-Likör	89
Atholl Brose	90
Aufgesetzter mit Himbeeren	90
Bananen-Likör	90
Bier-Likör	91
Birnen-Likör	91
Brombeer-Likör mal 2	91
Bündner Rötelli mal 2	92
Cassis-Likör mal 2	93
Curacao	93
Danziger Goldwasser	94
Eier-Kognak	94
Eierlikör	94
Erdbeer-Likör mal 4	95
Erdbeer-Schnaps	97
Fliegenpilz-Schnaps	97
Gewürz-Likör	97
Grapefruit-Likör	98
Hagebutten-Likör mal 3	98
Hagebutten-Schnaps	99
Heidelbeer-Likör x 2	100
Heidelbeer-Schnaps	100
Himbeerlikör mal 3	101
Hollerschnaps	102
Holunder-Likör	102
Holunder-Schnaps	102
Honig-Likör mal 2	103
Ingwer-Likör mal 3	103
Johannisbeer, schwarz-Schnaps	104
Johannisbeer-Likör schwarz mal 2	104
Kaffee-Likör	105
Kakao-Likör	105
Karmeliter-Geist	106
Kirsch kern-Likör	106
Kirsch-Likör mal 4	106
Knoblauchschnaps	108
Koriander-Schnaps	108
Krambambuli	109
Kräuter-Ribisellikör	109
Kümmel-Likör mal 3	109
Kümmel-Likör, Magdeburger	110
Lavendel-Likör	111
Limetten-Ingwer-Likör	111

Magenbitter mal 3.....	111
Mandel-Likör	113
Marillen-Likör	113
Melissen-Geist.....	113
Melonen-Likör	114
Met.....	114
Mokka-Sahne-Likör.....	114
Nelken-Likör	115
Nocino - Nocillo	115
Nuß-Likör, französisch	116
Orangen-Likör.....	116
Pfefferminz-Likör x 2	116
Pfefferminz-Schnaps.....	117
Pflaumen-Likör	117
Preiselbeer-Likör	117
Preiselbeer-Schnaps	118
Quitten-Likör mal 2	118
Rosen-Likör.....	119
Schlehen-Likör mal 2	119
Schwarzer Ribisel-Likör.....	120
Stachelbeer-Likör	120
Tannenspitz-Likör	120
Tee-Likör mal 2	121
Vanille-Sahne-Likör.....	122
Veilchen-Likör.....	122
Vogelbeer-Likör	122
Vogelbeer-Schnaps	123
Wacholder-Likör	123
Wacholder-Schnaps.....	123
Waldmeister-Likör.....	124
Walnuß-Likör mal 2	124
Weihnachtlicher Tee-Punsch	125
Weihnachtslikör	125
Wodka, aromatisiert.....	126
Zimt-Likör	126
Zitornen-Schnaps.....	126
Zitronen-Likör	127
Zwetschgen-Likör	127
 23g Weine aller Art	 127
Ananas-Wein mal 2	127
Apfel-Wein mal 3.....	128
Aprikosen-Wein.....	129
Bananen-Wein.....	130
Besenginster-Wein	130
Birkenrinden-Wein	131
Brennessel-Wein	131
Brombeer-Wein.....	131
Erdbeer-Wein	132
Geißblatt-Wein	132
Grapefruit-Wein	132
Hagebutten-Wein mal 2	133
Heidelbeer-Wein mal 2.....	133

Himbeer-Wein	134
Hollersekt	134
Holunderbeeren-Wein mal 3	135
Holunderblütensekt mal 3	136
Holunderblütenwein mal 2	137
Honig-Wein	138
Ingwer-Wein	138
Johannisbeer-Wein mal 6	139
Kirsch-Wein	140
Kiwi-Wein	141
Lindenblüten-Sekt	141
Lindenblüten-Wein	142
Löwenzahn-Sekt	142
Löwenzahn-Wein	142
Mahonien-Wein mal 2	143
Melonen-Wein	143
Mirabellen-Wein	143
Orangen-Wein	144
Pfefferminz-Wein	144
Pfirsichblätter-Wein	144
Pfirsich-Wein	145
Pflaumen-Wein	145
Preiselbeer-Wein	145
Quitten-Wein	146
Rhabarber-Wein	146
Ribiselwein	146
Rosinen-Wein	147
Sauerkirsch-Wein	147
Schaumwein	147
Schlehen-Wein	148
Stachelbeer-Wein mal 2	148
Tomaten-Hagebutten-Wein	149
Tomaten-Wein	149
Trauben-Wein	149
Wacholderbeer-Wein	150
Wein: Maischegärung	150
Wein: Saftgärung	152
Weinklärung	154
 23h Biere	 154
Bier	154
Brennessel-Bier	154
Quas	155
Russischer Kwaß	155
 23i Traditionelles	 155
00 Einleitung	155
Birnen in Orangen-Ingwer-Gelee	156
Birnen, mal ganz anders	156
Cassis-Äpfel mit Sternanis	156
Dörrobstkompott	157
Eichel-Kaffee	157
Eingelegte Birnen	157

Eingelegte Ingwerfrüchte	158
Essigkirschen	159
Essig-Pflaumen	159
Essigpflaumen mit Lorbeer	159
Essigzwetschen	159
Getrocknete Pilze	160
Glasierte Maroni.....	160
Hagebuttenmus.....	160
Harzer Käse in Öl	161
Hollermus	161
Holunderbeeren-Ketchup.....	162
Kaffee-Extrakt.....	162
Kräuter-Äpfel.....	162
Kunsthonig mal 2.....	163
Lavendelblütenhonig.....	163
Löwenzahnhonig /-sirup.....	164
Maraschino-Kirschen.....	164
Marinierter Schafkäse	165
Matjes in Dill.....	165
Melone, süß-sauer.....	165
Mozzarella in Kräuteröl	166
Pfirsich-Ingwer-Pickles.....	166
Preiselbeeren mit Pfeffer	166
Renekloden, süß-sauer	167
Schwarze Nüsse I.....	167
Schwarze Nüsse II	167
Senffrüchte x 2	168
Stachelbeeren mit Rosamrin	169
Süß-saure Pflaumen	169
Süß-saure Senfäpfel.....	169
Würzige Essig-Pflaumen	170
Zuckeressigfrüchte	170
 23j Gemüse	 170
Auberginen in Öl.....	170
Champignons, eingelegt	171
Dreierlei eingelegte Gurken	171
Eingelegte Eierschwammerl	172
Eingelegte Karotten.....	172
Eingelegte Zucchini.....	173
Eingelegter Knoblauch.....	173
Eingelegtes Senfgemüse.....	174
Eingeweckte Pfifferlinge	174
Eingeweckte Steinpilze	174
Essiggemüse	175
Essiggurken.....	175
Essiggurken mit Kren	175
Falsche Kapern v. Löwenzahn.....	176
Grüne Bohnen, eingesalzen.....	176
Grüne Tomaten in Essig.....	177
Gurken in Bier.....	177
Gurkentaler	177
Herzhaft eingelegte Rote Bete	178

In Honig eingelegter Knoblauch	178
In Öl eingelegte Pilze	178
Ingwer-Kürbis	179
Junger Knoblauch im Essigsud	179
Kräuter-Gurken	179
Kürbis, süß-sauer.....	180
Paprika, süß-sauer	180
Perlzwiebeln, süß-sauer	180
Pickles aus buntem Gemüse.....	181
Pikante Zwiebeln	181
Pilze in Öl	182
Prinzeßbohnen, süß-sauer.....	182
Provençalische Oliven	182
Pusztta-Salat	183
Rote Bete mit Kümmel	183
Rotkohl, süß-sauer	184
Sauerkraut	184
Sauerkrautherstellung.....	184
Senf-Gemüse	186
Senfgurken x 2	187
Senf-Pickle	188
Süß-sauer eingelegte Zucchini	188
Süß-saure Champignons	188
Süß-saure Gurken	189
Tomaten in Essig.....	189
Zuckerscheiben.....	189
 23k Essig & Öle	 190
Apfel-Essig	190
Aromatisierter Essig	190
Bärlauch-Öl.....	190
Bibernelle-Essig	191
Blüten-Essig	191
Dill-Essig	191
Essig aus Obstabfällen	191
Essigmutter	192
Estragon-Essig mal 2.....	192
Estragon-Kräuter-Essig	193
Frucht-Essig	193
Gewürz-Essig mal 3.....	193
Gewürzöl	194
Grüner Pfeffer-Essig	194
Hausgemachter Essig.....	194
Himbeer-Essig I-II.....	195
Himbeer-Essig III-IV	195
Holunderblüten-Essig mal 2	196
Ingwer-Essig	197
Kapern-Essig	197
Knoblauch-Essig.....	197
Knoblauchöl mal 2.....	197
Kräuter-Essig mal 2	198
Kräuter-Essigessenz.....	199
Kumquat-Essig.....	199

Obst-Essig mal 2	199
Peperoni-Essig	200
Petersilie-Essig	200
Pfefferminze-Essig	200
Provence-Öl	200
Provenzalisches Kräuteröl	201
Salbei-Essig	201
Sellerie-Essig	201
Senf-Essig	201
Veilchen-Essig	202
Walnuß-Essig	202
Wein-Essig mal 2	202
Zitronen-Essig	203
Zucker-Essig	203
 23l Senf	 204
Braunschweiger-Senf 1	204
Braunschweiger-Senf 2 + 3	204
Englischer-Senf	204
Estragon-Senf	205
Finnischer Senf	205
Grüner Pfeffer-Senf	205
Hausgemachter süßer Senf	205
Kapern-Senf	206
Knoblauch-Senf	206
Kräuter-Senf	206
Kremser Senf	207
Obersenf	207
Peperoni-Senf	207
Scharfer Senf	207
Senf aus dem Jahre 1904	208
Süßer Senf	208
Tafel-Senf	208
 23m Chutney & Relish	 209
00 Einleitung	209
Ananas-Chutney	209
Ananas-Pickle	209
Apfel-Chutney	210
Apfel-Feigen-Chutney	210
Apfel-Tomaten-Chutney	210
Apfel-Zwiebel-Chutney	211
Confit von roten Zwiebeln	211
Curry-Ketchup	212
Eingemachte Preiselbeeren	212
Erdbeer-Mango-Chutney	212
Feigenconfit	213
Grünes Mango-Pickle	213
Herbstliches Chutney	213
Hot Dog Relish	214
Kirschen-Chutney	214
Kürbis-Chutney x 2	214
Limonen-Dattel-Chutney	215

Limonen-Öl-Pickle	215
Mango-Orangen-Chutney.....	216
Mixed-Pickles v. Kürbis.....	216
Nektarinen-Chutney	217
Orangen-Chutney	217
Pfirsich-Aprikosen-Relish.....	217
Pflaumen-Chutney.....	218
Rhabarberconfit	218
Süßes Mango-Chutney	218
Tamarinden-Chutney.....	219
Tomaten-Birnen-Relish.....	219
Tomatenketchup x 2.....	220
Tomaten-Öl-Pickle.....	220
Tomaten-Paprika-Chutney	221
Tomaten-Paprika-Ketchup.....	221
Tomaten-Paprika-Relish	222
Zitronen-Öl-Pickle.....	222
Zwiebel-Chutney & Dörrobst.....	223
Zwiebelkonfit.....	223
Zwiebel-Paprika-Relish	223
 23n Eingemachtes	 224
Apfel- od. Ananaskristaline.....	224
Eingelegte Ingwerwurzeln	224
Eingelegte Zitrone	225
Eingelegte Zitronen	225
Eingemachte Kumquats.....	226
Kandierte Orangenschalen	226
Quittenbrot	227
Rhabarberschleifen	228
Rote Orangenzesten	228
 Einkochen im Dunst.....	 228
Konservieren von Obst & Gemüse	229

Eingemachtes

23a Kompotte

Apfel-Birnen-Kompott

Apfel-Birnen-Kompott

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

2 Äpfel (z.B. Elstar), 2 Birnen (z.B. Gute Luise), 250 ml Wasser, 250 ml Riesling, 100g Zucker, 1 kleines Stück Zimtrinde, 2 bis 3 Nelken, 1 längs halbierte Vanilleschote, Schale & Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Wasser, Wein, Zucker und Aromaten aufkochen. Obstspalten zugeben, einmal aufkochen, vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.

Je nach Geschmack das Kompott mit Calvados oder Williamsbrand verfeinern.

Apfelkompott

Apfelkompott

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

1 kg Äpfel (z.B. Cox Orange, Jonagold, Boskop), 250 ml Wasser, 250 ml trockener, fruchtiger Weißwein, 150g Zucker, 1 Zimtstange, etwas Schale von ½ unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Wasser, Wein, Zucker, Zimt und Zitronenschale wenige Minuten kochen. Die Äpfel zugeben und ziehen lassen. Sie sollen gar sein, aber ja nicht zerfallen. Lauwarm zu heißen Prilleken reichen.

Apfelmus

Apfelmus

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Dieses Gericht stammt aus Vorarlberg

Zutaten:

1 kg Äpfel, 375 ml Wasser, 100g Zucker, ½ Zimtstange, 6 Gewürznelken, Saft von 1 Zitrone, Schale von ½ ungespritzten Zitrone

Zubereitung:

Das Wasser mit Zucker, Zimtstange, Gewürznelken, Zitronensaft und Zitronenschale aufkochen lassen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel vierteln und in die Zuckerlösung geben. Zugedeckt ungefähr 5 Minuten kochen lassen und durch ein Sieb passieren.

Tip: Man kann das Mus mit Obstler oder Rum abschmecken. Die Zuckermenge richtet sich nach dem Zuckergehalt der Äpfel.

Apfel-Rotwein-Kompott

Apfel-Rotwein-Kompott

Zutaten:

50g Zucker, 250 ml kräftiger Rotwein, 250 ml roter Portwein, 450g Äpfel (Boskop), Schale von je ½ Orange & Zitrone, 2 Nelken, 1 Zimtstange

Zubereitung:

Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Apfelstücke, Orangen- & Zitronenschale (ohne die weißen Schalenteile), Nelken und Zimtstange hinzufügen. Äpfel weich dünsten. Äpfel in ein Sieb abgießen.

Flüssigkeit sirupartig einkochen. Zimtstange entfernen. Äpfel wieder in den Sirup geben.

Aprikosen-Kompott mit Thymian

Aprikosen-Kompott mit Zitronen-Thymian

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

2 unbehandelte Zitronen, 350 ml trockener Weißwein, 200g Zucker, 1 kg Aprikosen, 1 Minzezweig, 1 EL Zitronen-Thymian, 100g bittere Orangenmarmelade, 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Zitronen dünn abschälen, halbieren und den Saft auspressen. Knapp die Hälfte des Weißweins mit 50 ml Zitronensaft und dem Zucker offen 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den restlichen Wein und die Schale von ¾ der Zitronen dazugeben. Die restliche Zitronenschale in feine Späne schneiden.

Die Aprikosen sechsteln und entsteinen. Im Weinfond 5 bis 7 Minuten pochieren. Mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Die Minzeblätter in feine Streifen schneiden, die Thymianblättchen von den Stielen streifen. Beides mit den Zitronenspänen unter den Sud mischen. Die Orangenmarmelade darin auflösen.

Den Sud wieder zum Kochen bringen. Die Speisestärke in 3 EL kaltem Wasser auflösen, in den Sud rühren und 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und mit ca. 1 bis 2 EL Zitronensaft abschmecken. Über die Aprikosen gießen und vollständig auskühlen lassen.

Dieses Kompott paßt gut zu Süßem wie Grießflammeri oder Vanilleeis. Es schmeckt aber auch als Sauce zum Fleischfondue.

Beerenkompott

Beerenkompott

Für 4 Personen

Zum Kühlen: 6 Stunden

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

1 kg gemischte Beeren (TK), 100 ml Holunderbeersaft, 2 Sternanis­köpfe, 4 Gewürznelken, 2 Zimtstangen, 200g Zucker, 2 EL Speisestärke, ca. 80 ml Rotwein

Zubereitung:

Die Beeren auf einem Blech auftauen lassen. Den Fruchtsaft von den Beeren, den Holunderbeersaft und 50 ml Rotwein in einen Topf geben. Sternanis, Nelken und Zimt in ein Gewürzsäckchen aus Mull binden, in den Fruchtsaft hängen und 10 Minuten darin kochen lassen.

Inzwischen den Zucker in einem Topf leicht karamelisieren lassen. Den Fruchtsaft (ohne Gewürzsäckchen) und 1/3 der Beeren unterrühren und aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Rotwein verrühren, in den Sud gießen und 30 Sekunden kochen. Die restlichen Beeren dazugeben und einmal aufkochen. Das Kompott abkühlen lassen.

Birnenkompott

Birnenkompott

Zutaten:

1 kg Birnen, 500 ml Wasser, 140g Zucker, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Geschälte, halbierte, vom Kerngehäuse befreite Birnen einlegen und bei kleiner Flamme nicht zu weich dünsten.

Birnen-Marillen-Kompott

Birnen-Marillen-Kompott

Für 2 Gläser je ½-Liter-Inhalt

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg Birnen, etwa 100g Zucker, Schale & Saft von 2 Zitronen, 1 Stange Zimt, 250g Marillen, 125 ml fruchtiger Weißwein

Zubereitung:

Weißwein mit ¼ Liter Wasser, Zucker, Zimt, Zitronensaft & -schale aufkochen.

Geschälte Birnen entkernen und in Spalten schneiden. Marillen abziehen und halbieren.

Die Früchte dem Sud zufügen und etwa 10 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Gut durchrühren. Zimtstange und Zitronenschale entfernen, das Kompott sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschließen.

Birnenmus mit Piment

Birnenmus mit Piment und Kardamom

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

400 ml trockener Weißwein, 200 ml Zitronensaft, 250g Zucker, 6 Zimtstangen, 2 Sternanis, 1 TL Pimentkörner, 2 grüne Kardamomkapseln, 2,50 kg Birnen

Zutaten:

Weißwein mit Zitronensaft und Zucker verrühren und in einem großen Topf zum Kochen bringen. Zimtstangen, Sternanis, Pimentkörner und Kardamomkapseln dazugeben.

Birnen schälen, vierteln, entkernen und grob zerschneiden. Im Sud ohne Deckel unter gelegentlichem Rühren 45 Minuten kochen, bis das Mus dick, aber noch nicht völlig zerfallen ist.

In gut gereinigte, sterile Gläser füllen, verschließen und kühl aufbewahren. Das Mus paßt zu Walnußeis mit Schokoladensauce und karamelierten Walnüssen. Gut verschlossen hält es sich ungefähr 2 Wochen im Kühlschrank.

Brombeerkompott

Brombeerkompott

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

300g Brombeeren (TK), 60g Zucker, ½ TL Speisestärke, ½ TL Orangenschale, 300g frische Brombeeren

Zubereitung:

Die tiefgekühlten Brombeeren in einer flachen Schüssel auftauen lassen. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamelisieren lassen. Die aufgetauten Brombeeren mit dem Saft und 5 EL Wasser zugedeckt etwa 5 Minuten gut durchkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Durch ein Sieb passieren und den Saft auffangen. Die Früchte dabei gut ausdrücken.

Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und den Saft damit binden. Die Sauce ganz auskühlen lassen. Dann die Orangenschale dazugeben und die frischen Brombeeren 20 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Dörrobst-Kompott

Dörrobst-Kompott

Für 6 Personen

Einweichzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

125g Pflaumen (getrocknet), 125g Äpfel (getrocknet), 125g Birnen (getrocknet), 3 Nelken, 1 Zimtstange, 750 ml Wasser, 250 ml fruchtiger Weißwein, 80g Zucker

Zubereitung:

Für das Kompott das Trockenobst über Nacht mit den Gewürzen in Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit dem Wein, Einweichwasser, Gewürzen und Zucker aufkochen und erkalten lassen. Gewürze entfernen.

Erdbeerkompott

Erdbeerkompott

Zutaten:

1 kg Erdbeeren, 125 ml Wasser, 300g Zucker, Zitronensaft

Zubereitung:

Gewaschene Erdbeeren in die siedende Zuckerlösung (ca. 95° C) geben und kurz pochieren.

Feigen-Vanille-Kompott

Feigen-Vanille-Kompott

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

500 ml frisch gepresster Orangensaft, 50 ml Zitronensaft, 500g frische Feigen, 1 Vanilleschote, 250g Gelierzucker ("2 plus 1")

Zubereitung:

Orangen- und Zitronensaft durch ein feines Sieb gießen. Die Feigen waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen.

Saft, Feigenwürfel, Vanillemark und -schote mit dem Gelierzucker verrühren und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen.

Granatapfel-Feigen-Kompott

Granatapfel-Feigen-Kompott

Für 6 Personen

Zum Durchziehen: 2 bis 3 Tage

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

7 Granatäpfel, 8 frische Feigen, 70g Puderzucker, 400 ml trockener Rotwein, 200 ml Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör), 3 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 30g Speisestärke

Zubereitung:

6 Granatäpfel wie Orangen auspressen. Den restlichen Granatapfel entkernen. Die Feigen schälen. Den Puderzucker leicht karamelisieren lassen, den durchgeseibten Granatapfelsaft, Rotwein und Cassis, Nelken und die Zimtstange dazugeben und aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatrühren, in den Sud rühren und 3 Minuten kochen.

Die Feigen und die Granatapfelkerne dazugeben und bei milder Hitze weitere 5 Minuten garen. Das Kompott 2 bis 3 Tage zugedeckt kalt stellen.

Heidelbeerkompott

Heidelbeerkompott

Zutaten:

1 kg Heidelbeeren, 250 ml Wasser, 200g Zucker, Zimtrinde, 125 ml Rotwein, Zitronensaft

Zubereitung:

Wasser, Zucker, Zimtrinde und Rotwein 2 bis 3 Minuten kochen. Heidelbeeren zugeben und zugedeckt vorsichtig weichdünsten. Mit Zitronensaft abschmecken.

Holunderragout x 2

Holunderkompott (Holunderröster) I

Zutaten:

1 kg Holunder, 125 ml Rotwein oder Wasser, 200g Zucker, 1 Zimtrinde, evtl. 200g Pflaumen oder Äpfel, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Zubereitung wie Heidelbeerkompott. Besonders schmackhaft wird das Kompott durch das Mitkochen von Pflaumen oder Äpfeln.

Holunderbeerragout II

Für 5 Marmeladengläser von je 250 ml Inhalt

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten

Das Ragout schmeckt auch sehr gut, wenn man zwei Birnen schält, in Spalten schneidet und mit den Holunderbeeren aufkocht.

Zutaten:

200g Zucker, 250 ml Rotwein, dünn abgeschälte Schale von ½ unbehandelten Zitrone, 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke, 10g Vanillepuddingpulver (ersatzweise Speisestärke), 1 kg entstielt Holunderbeeren

Zubereitung:

1. Den Zucker in einen Topf geben, unter Rühren karamelisieren lassen und mit 250 ml Wasser und dem Rotwein ablöschen.
2. Die Zitronenschalen und Gewürze zugeben und alles auf 250 ml einkochen. Nach Wunsch das Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser verrühren, in den Fond einrühren und 2 Minuten durchkochen lassen.
3. Die Holunderbeeren, falls nötig, kurz abbrausen und gründlich abtropfen lassen. In den Fond geben und kurz aufkochen. Das Ragout heiß in die gut gereinigten Gläser füllen.
4. Das Ragout in den geschlossenen Gläsern bei 80° C im Wasserbad oder im Backofen 20 Minuten sterilisieren.

Honigzwetschgen

Honigzwetschgen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

400g Zwetschgen, 2 EL Zucker, 250 ml Rotwein, 4 cl Zwetschgenwasser, 5 bis 6 EL Honig

Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und bereitstellen.

Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und den Zuckerkaramel loskochen. Das Zwetschgenwasser mit dem Honig einrühren und kurz einreduzieren lassen. Anschließend die Zwetschgen dazugeben nun 8 bis 10 Minuten bei mäßiger Hitze ziehen lassen.

Tip: Honigzwetschgen passen sehr gut zu Topfenknödeln.

Kirschenkompott x 2

Kirschkompott I

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1,50 kg Sauerkirschen, 180g Zucker, 70g Speisestärke, 1 TL Zitronenschale, Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Kirschen entsteinen, mit Zucker mischen und Saft ziehen lassen.

In einem Durchschlag abtropfen lassen und den Saft auffangen. 125 ml Wasser dazugießen. 60 ml Saft abnehmen und die Stärke darin auflösen.

Den restlichen Kirschsaft mit Kirschen und Zitronenschale zum Kochen bringen. Die aufgelöste Stärke einrühren und 1 bis 2 Minuten kochen. Das Kompott in eine Glasschale füllen, mit wenig Zucker bestreuen (damit sich keine Haut bildet) und kalt werden lassen.

Kirschenkompott II

Zutaten:

1 kg Kirschen, 500 ml Wasser, 125g Zucker, evtl. etwas Zimtrinde

Zubereitung:

Wasser, Zucker, Zimtrinde und einige zerstoßene Kirschenkerne kurz kochen. Abseihen und die entstieltten Kirschen mehr ziehen als kochen lassen.

Marillenkompott x 2

Marillenkompott (Marillenröster)

Zutaten:

1 kg Marillen, 500 ml Wasser, 250g Zucker

Zubereitung:

Reife, jedoch nicht zu weiche Marillen halbieren, eventuell häuten und in der Zuckerlösung nicht zu weich kochen. Marillenröster mit sehr wenig Wasser zubereiten.

Compote d'abricots

Aprikosen-Kompott

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

12 sehr reife, große Aprikosen, 150g Zucker, ca. 330 ml Wasser, 1 Vanilleschote, 1 guter EL Kirschwasser oder Noyau

Zubereitung:

Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser tauchen und sofort danach schälen. Halbieren und die Kerne auslösen. 4 davon aufknacken, die darin enthaltenen Mandeln herausnehmen und halbieren.

Aus Zucker und Wasser einen Sirup bereiten, die Aprikosenhälften, die ausgelösten Mandeln und die halbierte Vanilleschote hineingeben. Die Aprikosenhälften nur schwach siedend in etwa 8 Minuten darin pochieren, damit sie noch fest bleiben und nicht zerfallen.

Abkühlen lassen, noch lauwarm mit Kirschwasser oder Noyau aromatisieren. Vanilleschote und Mandeln herausnehmen und in einer Schüssel servieren.

Anmerkung: Man verwendet diese pochierten Aprikosen für eine Vielzahl von Süßspeisen wie auch für Torten und Eis.

Marinierte Äpfel

Marinierte Äpfel

Für 4 Personen

Zum Marinieren: 1 Stunde

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

4 Äpfel (à ca. 200g), 1 unbehandelte Zitronen, 100g Zucker, 120 ml Weißwein, 280 ml Apfelsaft, 1 Zimtstange, 2 Nelken, 2 bis 3 EL Calvados

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Zucker in einem Topf schmelzen, Wein und Saft dazugießen, mit Zimt und Nelken würzen. Den Sud etwa 5 Minuten einkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Äpfel mit dem Zitronensaft dazugeben und einmal aufkochen. In eine flache Schale geben, Calvados dazugeben und abgedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde marinieren.

Melonenkompott

Melonenkompott

Zutaten:

1 kg Melonen, 200g Zucker, 250 ml Wasser, Saft von 1 Zitrone, 2 Gewürznelken

Zubereitung:

Melonen schälen und das weiche Innere entfernen. In 10 mm breite Stücke schneiden und in der abgeseihten Zuckerlösung kernig-weich kochen.

Moosbeermundl

Moosbeermundl

Zutaten:

500g Moosbeeren, ca. 250 ml trockener Rotwein, 50g Rohrzucker, 50g Gelierzucker, 1 Zimtstange, 2 bis 3 Gewürznelken

Zubereitung:

Für das Moosbeermundl den Rotwein mit Zucker und den Gewürzen (in ein Sackerl geben!!) aufkochen. Die Moosbeeren zufügen und wenige Minuten sanft köcheln lassen. Vorsichtig umrühren, damit die Beeren erhalten bleiben. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Gewürze entfernen.

Pfirsichkompott

Pfirsichkompott

Zutaten:

1 kg Pfirsiche, 250 ml Wasser, 250g Zucker, 125 ml Weißwein

Zubereitung:

Zubereitung wie Marillenkompott. Die Pfirsiche müssen jedoch geschält werden.

Pflaumenröster

Pflaumenröster

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Dieses Gericht stammt aus Wien

Zutaten:

62 ½ ml Wasser (oder Rotwein), 100g Kristallzucker, 1 Zimtrinde, 2 Gewürznelken, Schale von 1 Zitrone, 200g entkernte Pflaumen

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Gewürze aufkochen und dann die Gewürze wieder herausnehmen. Nun die Pflaumen hineingeben und kochen, bis sie weich sind und sich von der Schale lösen.

Preiselbeerkompott x 2

Preiselbeerkompott I

Zutaten:

1 kg Preiselbeeren, 300g Zucker, 62 ½ ml Rotwein, 125 ml Wasser

Zubereitung:

Zucker Rotwein und Wasser aufkochen. Preiselbeeren beifügen und zirka 10 Minuten bei kleiner Flamme kochen.

Preiselbeerkompott II

Für 2 kleinere Marmeladengläser

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die Preiselbeeren werden bei diesen beiden Zubereitungsarten nicht zerdrückt. Sie behalten ihre Form und vor allem die kaltgerührten Beeren ihr volles, natürliches Aroma. Das Preiselbeerkompott läßt sich besonders schnell zubereiten. Der feinherbe Geschmack der Beeren bietet einen interessanten Kontrast zu vielen Desserts.

Zutaten:

500g Preiselbeeren, 125g Zucker, 2 EL Weißwein

Zubereitung:

1. Die Preiselbeeren verlesen, Blättchen entfernen. Nur wenn die Beeren staubig sind, kurz abbrausen und gründlich abtrocknen lassen.
2. Die Beeren in einen Topf geben, den Zucker und den Wein untermischen. Alles einmal kurz aufkochen lassen. Noch heiß in die gut ausgespülten Gläser füllen und verschließen. Das Kompott sollte möglichst frisch verbraucht werden. Es hält sich im Kühlschrank maximal 2 bis 3 Wochen.

Quittenkompott

Quittenkompott

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

100 ml Zitronensaft, 220g Zucker, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 2 Sternanis, 1 kg Quitten

Zubereitung:

Den Zitronensaft mit ½ Liter Wasser, Zucker, Zimt, Nelken und Sternanis ohne Deckel 5 bis 6 Minuten sprudelnd einkochen, so daß ein leichter Sirup entsteht.

Inzwischen die Quitten längs vierteln und schälen. Die Kerngehäuse herausschneiden, die Viertel quer in Stücke schneiden. Die Quitten in einen breiten Topf legen, mit dem Zitronensirup übergießen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 35 bis 45 Minuten pochieren. Dabei ab und zu wenden und umverteilen, damit alle Stücke gleichmäßig garen und nicht zerfallen. Das Kompott auskühlen lassen.

Rhabarberkompott mit Rotwein

Rhabarberkompott mit Rotwein

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 Vanilleschote, 500 ml Rotwein, 80g Zucker, 1 Zimtstange, 1 TL Speisestärke, 500g Rhabarber (ohne Blätter gewogen)

Zubereitung:

Für das Kompott die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Rotwein mit Vanillemark, Vanilleschote, Zucker und der Zimtstange auf die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, in den Rotwein rühren und noch 10 Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen den Rhabarber putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber 1 Minute vor Ende der Garzeit unter die Rotweinsauce mischen, vom Herd nehmen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Danach offen auskühlen lassen.

Rhabarberkompott x 2

Rhabarberkompott I

Zutaten:

1 kg Rhabarber, 500 ml Wasser, 250g Zucker, Saft von 1 Zitrone, evtl. etwas Weißwein

Zubereitung:

Wasser, Zucker, Zitronensaft und Weißwein unter anfänglichem Abschäumen einige Minuten kochen. Nach und nach den geschälten, in 20 mm Stücke geschnittenen Rhabarber einlegen und kernig-weich ziehen lassen – der Rhabarber darf nicht kochen, da er sonst zerfällt! Sofort in eine Schüssel geben.

Den restlichen Zuckersaft etwas einkochen lassen und über den Rhabarber gießen.

Rhabarberkompott II

Für 4 Personen

Zutaten:

30g Himbeeren, 500g Rhabarber, 100 ml Weißwein, 2 Vanilleschoten, Saft von 1 Zitrone, 125g Zucker, 12g Weizenstärke, 25 ml Cointreau

Zubereitung:

Für das Rhabarberkompott die Himbeeren mit dem Mixstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Rhabarber abziehen, in Würfel (5 x5 cm) schneiden. Weißwein mit den halbierten Vanilleschoten, Zitronensaft, Zucker und Himbeerpüree aufkochen. Rhabarberwürfel hinzufügen, aufkochen, weich

ziehen lassen.

Rhabarber auf ein Sieb schütten. Saft auffangen. Weizenstärke mit Cointreau verrühren. Rhabarbersaft aufkochen, binden lassen, durch ein Sieb gießen. Rhabarber mit dem Saft vermischen. Kompott im Kühlschrank erkalten lassen.

Ribiselkompott

Ribiselkompott (Johannisbeerkompott)

Zutaten:

1 kg Ribisel, 250 ml Wasser, 350g Zucker

Zubereitung:

Wasser und Zucker klarkochen, die entstieltten Ribisel beifügen und einmal gut aufkochen. Zugedeckt auskühlen lassen.

Ringlottenkompott

Ringlottenkompott (Mirabellenkompott)

Zutaten:

1 kg Ringlotten (Mirabellen), 250g Zucker, 500 ml Wasser, Zitronensaft

Zubereitung:

Zucker Wasser und Zitronensaft aufkochen und die entstieltten, mit einer Gabel mehrmals eingestochenen Ringlotten darin zugedeckt weichdünsten.

Stachelbeerkompott

Stachelbeerkompott

Zutaten:

1 kg Stachelbeeren, 250 ml Wasser, 250g Zucker

Zubereitung:

Nicht allzu reife Stachelbeeren mit einer Nadel einige Male einstechen und in der Zuckerlösung vorsichtig weichkochen.

Süßlarschnitz

Süßlarschnitz

Für 6 Personen

Einweichzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Dieses Gericht stammt aus Vorarlberg

Zutaten:

300g Dörrbirnen oder -äpfel, ca. 750 ml Wasser, ca. 80g Zucker, ½ Zimtstange, 3 Gewürznelken, Schale & Saft von 1 unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Das Dörrobst über Nacht einweichen.

Dann mit dem Einweichwasser, dem Zucker, der Zimtstange, den Gewürznelken, der Zitronenschale und dem Zitronensaft einmal aufkochen und dann erkalten lassen.

Die Zimtstange und die Gewürznelken werden erst vor dem Anrichten herausgenommen.

Tip: Die Zuckermenge richtet sich nach der Süße des Obstes und dem persönlichen Geschmack.

Weichselkompott

Weichselkompott (Sauerkirschenkompott)

Zutaten:

1 kg Weichseln, 400g Zucker, 375 ml Wasser (evtl. 250 ml Wasser, 125 ml Rotwein), Zitronensaft

Zubereitung:

Zucker und Wasser (Rotwein) mit einigen zerstoßenen Weichselkernen kurz kochen. Kerne entfernen, die Weichseln zugeben und weichdünsten. Mit Zitronensaft abschmecken.

Weintraubenkompott

Weintraubenkompott

Zutaten:

1 kg Weintrauben, 250 ml Wasser, 200g Zucker, Saft von ½ Zitrone, Zimtrinde, etwas Weißwein

Zubereitung:

Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zimtrinde und Weißwein 5 Minuten kochen. Die Weintrauben zugeben, einmal aufwallen und zugedeckt auskühlen lassen.

Zwetschgenkompott x 3

Zwetschgenkompott I

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg Zwetschgen, 700 ml Pflaumennektar, 2 Zimtstangen, 4 Gewürznelken, 80g Zucker, 2 EL Zitronenschale, 125 ml Pflaumenwein, 50g Speisestärke

Zubereitung:

Den Pflaumennektar mit Zimt, Nelken, Zucker und Zitronenschale zum Kochen bringen. Den Pflaumenwein mit der Speisestärke verrühren und den Saft damit binden. Unter Rühren nochmals kräftig aufkochen. Die Zimtstangen und die Nelken entfernen.

Die Zwetschgen längs halbieren, entsteinen und hineingeben und alles einmal aufkochen. Kalt oder warm servieren.

Zwetschkenkompott (Pflaumenkompott) II

Zutaten:

1 kg feste, reife Zwetschken, 250g Zucker, 500 ml Wasser, Zimtrinde, Zitronenschale, evtl. Rum

Zubereitung:

Zwetschken mit einer Gabel einige Male einstechen. In der Zuckerlösung weichkochen. Eventuell mit etwas Rum abschmecken.

Zwetschkenkompott (Dörrzwetschken) III

Zutaten:

1 kg Dörrzwetschken, 1 L Wasser, 160g Zucker, Zimtrinde, 2 Gewürznelken, eine dicke Zitronenscheibe

Zubereitung:

Dörrzwetschken einige Stunden einweichen, dann mit den übrigen Zutaten langsam weichkochen.

Zwetschgenröster x 2

Zwetschkenröster (Pflaumenröster) I

Zutaten:

1 kg Zwetschken, 200g Zucker, 125 ml Wasser, etwas Zimtrinde

Zubereitung:

Zucker mit Wasser und Zimtrinde aufkochen. Die halbierten, entkernten Zwetschken beifügen und weichdünsten. Zimtrinde entfernen und zugedeckt auskühlen lassen.

Zwetschgenröster

Für 1 Einmachglas von 2 Liter Inhalt

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden

Die im Rezept angegebene Menge Alkohol kann auch durch Wasser ersetzt werden. Zwetschgenröster sind die klassische Beilage zu Mehlspeisen. Sie können aber auch als Dessert serviert werden.

Zutaten:

1,250 kg gewaschene feste Zwetschgen (halbiert & entsteint), Schale von je 1/3 Orange & Zitrone (ohne weiße Haut, mit einem Sparschäler geschält), 600 ml Rotwein, 600g Zucker, 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 1 dünnes Scheibchen frischer Ingwer, 700 ml Zwetschgenwasser

Zubereitung:

1. Das Einmachglas auf ein nasses Tuch stellen und mit kochendheißem Wasser ausspülen. Die Zwetschgen, Orangen- und Zitronenschale einschichten.

2. Den Rotwein mit Zucker, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, Vanilleschote, Zimtstange, Gewürznelken und dem Ingwer 2 bis 3 Minuten aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und den Sud bis auf 40° C abkühlen lassen.

3. Das Zwetschgenwasser hinzufügen und über die Zwetschgen in das Einmachglas gießen. Das Glas verschließen und den Sud für 15 bis 20 Minuten bei 80° C im Wasserbad erhitzen.

4. Das Glas herausnehmen, mit einem Tuch zudecken und erkalten lassen. An einem kühlen, wenn möglich dunklen Ort aufbewahren. Nach 6 Wochen kann man die Zwetschgen das erste Mal probieren.

23b Marmeladen

00 Einleitung

Einmachen: süß & pikant

Herrlich! Aroma auf Vorrat

Wenn es draußen herbstelt, wenn die großen Apfelernten in den Supermarkt-Regalen auf Kundschaft warten, wird es Zeit, das herrliche Aroma ins Glas zu packen. Probieren Sie die Gelees, Konfitüren, Säfte oder eingelegten Früchte - Sie werden begeistert sein.

Einkochen – Die feine Süße

Dieser Tage treten wieder viele Schleckmäuler auf den Plan. Solche, die die größten Töpfe in ihren Küchen hervorkramen, und solche, die auf das Ergebnis dieser emsigen Tätigkeit warten. Die Zeit der frischen Marmelade ist angebrochen.

Nur wenige Wochen im Jahr bleiben, um die frischen Erdbeeren, Marillen, Ribisel oder Kirschen einzukochen. Denn einer der wichtigsten Faktoren zum guten Gelingen ist der Pektin-Gehalt der Frucht. Und den höchsten Pektingehalt entwickeln die Früchte nur knapp vor der Vollreife.

Nicht alle Früchte entwickeln übrigens den gleichen Gehalt an Pektin. Quitten, Ribisel, Stachelbeeren und Zwetschken haben viel Pektin und gelieren daher sehr gut. Erdbeeren, Marillen oder Kirschen dagegen haben wenig Pektin – Vorsicht beim Einkochen ist geboten.

Ungeachtet aller vorhandenen Risiken ist Einkochen in den letzten Jahrzehnten viel einfacher geworden. Vorbei die Zeiten, da die Früchte endlos kochten, um Schimmel zu verhindern. Der Gelierzucker hat nicht nur die Kochzeit verkürzt, er hat die Marmeladen auch fruchtiger gemacht, weil sie nicht mehr so pickelsüß sein müssen.

00 Geschichte

Geschichte

Die Geschichte der Marmelade und des Einkochens ist untrennbar mit der Entdeckung Amerikas verbunden. Denn von den Westindischen Inseln kam auch erstmals das Zuckerrohr nach Europa. Die Portugiesen, die es als erste bekamen, kochten damit Quittenmarmelade. Quitte heißt auf portugiesisch "marmelo" und so hieß bald jede mit Zucker gekochte Frucht "marmelado".

Daß Marmelade aber bis ins 19. Jahrhundert nicht sehr verbreitet war, lag an der Exklusivität des Zuckers. Nicht umsonst haben alte Zuckerdosen einen Schlüssel zum Versperren.

Die Entdeckung, daß Zucker auch aus gewöhnlichen Rüben gewonnen werden kann, verdankt die Menschheit eigentlich Napoleon. Seine Kontinentalsperre betraf natürlich auch den Zuckerrohr-Import und so machte es für die Industrie plötzlich Sinn, in eine neue Technik zu investieren.

Als es mit der Exklusivität des Zuckers vorbei war, begann die Blüte der Zuckerkochkunst. Viele Rezepte, die auch heute noch von Generation zu Generation weitergegeben werden, entstanden im Biedermeier.

Im Biedermeier begann die Hochblüte der Zuckerkochkunst. Die phantasievollsten und besten Marmelade-Rezepte – meist mit dem Etikett "Aus Großmutters Küche" – stammen aus dieser Zeit.

00 Grundrezept

Marmelade-Grundrezept

Alle Früchte, auch überreife, eignen sich zur Marmeladebereitung. Zum Kochen verwenden Sie ein möglichst weites Gefäß und kochen nicht zu viel auf einmal!

Die **Kochdauer** ist immer vom Aufkochen an zu rechnen. Alles Einkochte sofort heiß in Gläser füllen, überkühlen, mit einem in Rum getauchten Pergamentblättchen bedecken und mit einer Glashaut verbinden!

Umhülle die Gläser beim **Einfüllen** mit einem in heißes Wasser getauchten, ausgedrückten Tuch und stelle sie nie auf Metall oder Stein!

Etwas heiße Marmelade im Glas schwenken, ehe man weiter einfüllt. Den Glasrand gut reinigen!

Zutaten:

1 kg Früchte (Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Zwetschken, Marillen etc.), 600 bis 900g Zucker, Einsiedehilfe oder Gelierzucker, für Erdbeeren 1 Zitronenscheibe, Gewürze nach Geschmack (Nelken, Sternanis, Zimtstangen etc., oder aber auch Alkoholika wie etwa Rum, Marillenbrand, Cognac usw.)

Zubereitung:

Die vorgerichteten Früchte werden passiert, gemixt oder faschiert, mit Zucker vermischt, unter beständigem Rühren 10 bis 15 Minuten auf starker Flamme gekocht.

Vor dem letzten Aufwallen gibt man die Einsiedehilfe dazu und füllt die Marmelade noch heiß in Gläser.

Tip: Besonders schmackhaft sind Mischmarmeladen von 2 bis 3 Fruchtarten (z. B. Johannisbeeren und Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren).

00 Jam

Jam

Das vorgerichtete Stein- oder Beerenobst wird mit Zucker kurz gekocht, aber nicht passiert, daher enthält Jam größere Fruchtteile. Marillen-, Erdbeer-, Orangenjam u. a.

00 Tips & Tricks

Tips & Tricks

Geben Sie Ihrer Marmelade den speziellen "Kick": Spülen Sie die gereinigten Gläser mit **Rum** aus, ehe Sie die heiße Marmelade hineinfüllen.

Verwenden Sie statt Gelierzucker **Honig** (800g Honig auf 2 kg Früchte): die Marmelade wird molliger.

Die einfachste **Gelierprobe**: Lassen Sie einen Tropfen Marmelade in ein Glas kaltes Wasser fallen. Kommt er unzerteilt am Boden an, ist die Marmelade genügend gekocht.

Verfeinern Sie die Marmelade mit ausgesuchten **Gewürzen**: 1 Msp. gemahlener **Nelken** zur Apfel- oder Heidelbeeren-Marmelade oder **Duftgeranienblätter** mit den Himbeeren mitkochen – köstlich! Auch **Rosenblätter** (ungespritzt!) in einer Pfirsichmarmelade harmonieren bestens.

Ananas-Kiwi-Konfitüre

Ananas-Kiwi-Konfitüre

Zutaten:

1 Ananas (netto ca. 850g), 1 kg Gelierzucker, Schale von 1 Zitrone, 4 Kiwis (zusammen 250g)

Zubereitung:

Ananas achteln, erst den Strunkteil von jedem Achtel abschneiden, dann das Fruchtfleisch mit einem

scharfen Messer von der Schale schneiden, grob zerkleinern.

Ananasstücke (850g) in einen großen Topf geben und mit dem Gelierzucker verrühren. Zudecken und einige Stunden stehen lassen, damit sich genügend Fruchtsaft bilden kann.

Zitrone hauchdünn – ohne das Weiße darunter – schälen. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.

Ananas mit Zitronenschale zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei rühren, damit die Konfitüre nicht überschäumt. Dann die Kiwischeiben dazugeben und die Konfitüre noch einmal richtig aufkochen, damit die Kiwischeiben heiß werden.

Zitronenschale herausnehmen und die Konfitüre in saubere Gläser füllen, sofort verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Apfel-Birnen-Konfitüre

Apfel-Birnen-Konfitüre

Zutaten:

500g Birnen, 500g Äpfel, 500g Zucker, 1 Beutel Gelfix (2x1), je 1 Prise gemahlene Nelken & Zimt, 2 EL Birnengeist

Zubereitung:

Birnen und Äpfel waschen, abtropfen lassen und vierteln. Früchte in einen Topf geben, Gelfix, Zimt und Nelkenpulver mit 2 EL Zucker mischen, dann mit Früchten verrühren.

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen, mindestens 1 Minute unter ständigem Rühren kochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Nach Wunsch Birnengeist unterrühren, eventuell abschäumen.

Sofort randvoll in Gläser füllen, verschließen, umdrehen und zirka 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Apfel-Pflaumen-Marmelade

Apfel-Pflaumen-Marmelade

Für 6 Gläser à 450 ml Inhalt

Zutaten:

1,50 kg aromatische Äpfel (etwa Berlepsch), 750g reife Pflaumen, 3 EL Amaretto, 1 unbehandelte Zitrone, 3 Kardamomkapseln, 1 kg Gelierzucker (1:2)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften vierteln.

Die Früchte in einen Topf geben und den Amaretto hinzufügen. Zitronensaft und -schale zu den Früchten geben, wie auch die Kardamomkapseln und den Gelierzucker. Umrühren und zugedeckt 1 Stunde Saft ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Zitronenschale entfernen und die Früchte mit dem Stabmixer grob pürieren.

Die Marmelade bei Mittelhitze und unter gelegentlichem Umrühren langsam aufkochen. Dann offen 4 bis 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Marmelade sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Abkühlen lassen und kühl und dunkel aufbewahren.

Tip: Die Marmelade bleibt bei richtiger Lagerung bis zu ½ Jahr haltbar.

Bananen-Kiwi-Konfitüre

Bananen-Kiwi-Konfitüre

Zutaten:

500g Kiwis, 500g Bananen, Saft von 1 Zitrone, 500g Extra-Gelierzucker

Zubereitung:

Von den Kiwis 150g klein schneiden, den Rest pürieren. Bananen zerdrücken.

Früchte, Zitronensaft und Gelierzucker vermischen. Zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen. In Gläser füllen und diese 5 Minuten umgedreht hinstellen.

Beeren-Marmelade

Beeren-Marmelade

Für 4 Gläser à 250g

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

140g Preiselbeeren, 200g Ribiseln, 200g Heidelbeeren, 260g Himbeeren, 200 ml Holunderbeersaft, 1 PK Gelfix (= Geliermittel für kalorienreduzierte Marmelade mit 25g Inhalt), 2 EL Zitronensaft, 75g Kristallzucker

Zubereitung:

Beeren vorsichtig waschen, abtrocknen lassen und mit dem Holundersaft in einen Topf geben. Gelfix, Kristallzucker und Zitronensaft unter die Früchte mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Fruchtmasse zum Kochen bringen und etwa 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen. Sofort randvoll in gut gesäuberte Gläser füllen, verschließen, abkühlen lassen und dunkel lagern.

Birnenmarmelade

Birnenmarmelade

Zutaten:

500g Birnen (sehr reif, am besten Williams; geschält, geputzt, gewürfelt), 500g Gelierzucker, ½ Zitrone, geriebene Schale, 1 EL Zitronensaft, 1 Nelke, 2 kandierte Ingwerstücke (fein gehackt), ½ TL Ingwerpulver, 50 ml Wasser, 2 EL Williams-Brand (Kirsch geht auch)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine rostfreien Pfanne geben, gut vermischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Aufkochen, 4 Minuten unter ständigem Rühren kräftig kochen lassen. Die vorgewärmten Marmelade-Gläser damit sofort füllen, sofort verschließen.

Birnenmarmelade x 2

Birnenmarmelade mit Ebereschen

Für 4 Gläser à 250g

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

750g Birnen, 250g Ebereschen, 1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Die Birnen schälen, in Viertel schneiden und gut zerkleinern. Die Ebereschen von den Dolden abzupfen, zerdrücken und mit den Birnen und Gelierzucker vermischt zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen.

Birnenmarmelade mit Ingwer

Für 2 Gläser à 500-ml-Inhalt

Zum Marinieren: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

500g sehr reife Birnen (am besten Williams; geschält, geputzt, gewürfelt: Kantenlänge 1 bis 2 cm), 500g Gelierzucker, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 1 EL Zitronensaft, 1 Nelke, 2 kandierte Ingwerstücke (fein gehackt), ½ TL Ingwerpulver, 50 ml Wasser, 2 EL Williams-Schnaps

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine rostfreie Pfanne geben, gut vermischen, zudecken und über Nacht ziehen lassen.

Aufkochen, 4 Minuten unter ständigem Rühren kräftig kochen lassen. Die vorgewärmten Marmelade-Gläser damit sofort füllen, sofort verschließen.

Brombeer-Holunder-Marmelade

Brombeer-Holunder-Marmelade

Für 4 Gläser à 250g

Zum Mazerieren: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

700g Brombeerbeeren, 200g Holunderbeeren, 1 kg Gelierzucker, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Beeren verlesen, waschen, gut abtrocknen und mit einer Gabel zerdrücken. Gelierzucker zugeben, unterrühren und über Nacht ziehen lassen.

Die Beerenmischung mit dem Zitronensaft in einen Topf geben, aufkochen, 4 Minuten köcheln lassen und in vorbereitete Gläser abfüllen.

Tip: Anstelle von Zitronensaft kann man auch den Saft einer kleinen Orange und ein Stückchen Orangenschale nehmen.

Erdbeergelee

Erdbeergelee mit ganzen Früchten

Für ca. 5 Gläser à 175g

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

500g kleine Erdbeeren, 150g Gelierzucker, 375g Zucker, 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und abtropfen lassen, Gelierzucker und Zucker sowie 250 ml Wasser zugießen und die Früchte über Nacht ziehen lassen.

Erdbeeren aufkochen, bei mittlerer Hitze unter Rühren 15 Minuten kochen, abschäumen, Zitronensaft zugießen, nochmals aufkochen und heiß in Gläser füllen.

Erdbeer-Pfirsichmarmelade

Erdbeer-Pfirsichmarmelade

Für ca. 9 Gläser à 175g

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Diese herrliche Marmelade, zubereitet aus frischen, im Hochsommer gepflückten Früchten, hat eine kräftige rote Farbe. Beim morgendlichen Frühstück an kalten Wintertagen kann ihr Geschmack angenehme Erinnerungen an wärmere, sorgenfreiere Tage wachrufen. Das Rezept stammt aus der Green Briar Jam Kitchen auf Cape Cod.

Zutaten:

4 Tassen vollreife Erdbeeren (entstielt), ca. 900g vollreife Pfirsiche (geschält, entsteint und in mundgerechte Stücke geschnitten), 6 Tassen Gelierzucker

Zubereitung:

Die Früchte vorbereiten. In einen ca. 12 Liter fassenden Edelstahltopf geben. Den Zucker hineinrühren.

Die Mischung zum Kochen bringen, was ungefähr 5 bis 10 Minuten dauert. Die Hitze reduzieren, dann die Mischung aber ununterbrochen kochen lassen - etwa 20 bis 25 Minuten -, bis sie eine dickliche Konsistenz angenommen hat.

Die Marmelade ist fertig, wenn die Mischung bandförmig und nicht in einzelnen Tropfen von einem kalten Löffel rinnt (= Gelierprobe).

Die Marmelade in sterilisierte Gläser füllen. Solange die Marmelade noch heiß ist, die aufsteigenden Luftblasen mit dem Messer zerstechen. Die Deckel der Gläser mit einem feuchten Tuch abwischen und auf diese schrauben. Mit Paraffin verschließen.

Selbstzubereitete Marmeladen halten sich sehr lange, sollten aber möglichst innerhalb von 6 Monaten, solange sie noch ganz frisch schmecken, verzehrt werden.

Grapefruit-Marmelade

Grapefruit-Marmelade

Für 5 Gläser à 400g

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

5 Grapefruits, 1 Ananas, 1 große Mango, 1 kg Gelierzucker, 1 Vanillestange, 4 EL Whisky

Zubereitung:

Grapefruits halbieren, Fruchtfleisch auslösen. Ananas vierteln, Fruchtfleisch würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch würfeln.

Zucker und Vanillestange mit den Früchten in einem Topf verrühren, nach Packungsvorschrift aufkochen. Vanillestange herausnehmen. Whisky unterrühren. Marmelade noch heiß in die Gläser füllen.

Hagebutten-Marmelade

Hagebutten-Marmelade I

Zubereitungszeit ca. 2 ½ Stunden

Zutaten:

10 kg Spätherbst-Hagebutten (die schwarzen Spitzen abgeschnitten), 3 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Die Hagebutten in einen großen Topf geben, mit kochendem Wasser bedecken und kochen, bis sie völlig weich sind.

Die Früchte passieren und sämtliche Kerne und Schalen entfernen. Dann die Fruchtmasse zweimal durch ein sehr feines Sieb streichen, um so viele Rückstände wie möglich zu entfernen.

Unter Rühren mit einem Holzlöffel das Püree bei starker Hitze kochen, bis es ganz dick ist. Dann vom Herd nehmen, den Gelierzucker hineingeben und rühren, bis er aufgelöst ist.

Dann bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren kochen, bis der Kochlöffel auf dem Topfboden eine Spur hinterlässt.

Die kochendheiße Marmelade in vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen.

Hagebuttenmarmelade II

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Spaziergänge im Herbst können auch einen Nutzen für die Küche haben und sind dann doppelt gesund.

Zutaten:

1 kg Hagebutten, Gelierzucker, 1 kg Kristallzucker, 125 ml Wasser, 62 ½ ml Zitronensaft

Zubereitung:

Die Hagebutten waschen, halbieren, "Haarkerne" entfernen (siehe Tipp bei den Hetschipetschi-Tascherln) und Fruchtfleisch im Verhältnis 1:1 mit Gelierzucker vermischen.

Zitronensaft, Wasser und 1 kg Kristallzucker dazugeben und kochen, bis die Früchte weich sind. Die noch heiße Masse passieren, in Gläser füllen und verschließen.

Hagebutten-Tomaten-Marmelade

Hagebutten-Tomaten-Marmelade

Zutaten:

750g Hagebutten (gewaschen, entstielt, von den Blüten befreit), 200 ml Wasser, 100 ml Rotwein, 1,30 kg Zucker, 1 kg Tomaten (gehäutet, entkernt)

Zubereitung:

Hagebutten grob schneiden und mit Wasser, Rotwein, Zucker und den Tomaten etwa 30 Minuten kochen. Durch ein feines Sieb streichen.

Nochmals aufkochen, heiß in vorgewärmte Gläser abfüllen und verschließen

In der Sonne gekochte Erdbeeren

In der Sonne gekochte Erdbeeren

Für ca. 4 Gläser à 225g

Zubereitungszeit ca. 6 Tage

Mit dieser Erdbeermischung können Sie Ihre Desserts verfeinern, indem Sie sie zu Eiscreme und Kuchen servieren.

Zutaten:

6 Tassen vollreife, feste, kleine Erdbeeren, ca. 1,20 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Die Erdbeeren nur ganz kurz abbrausen und die grünen Kämpchen entfernen. Auf ein Tuch legen und gut abtrocknen lassen.

Dann zusammen mit dem Zucker in einen ca. 12 Liter fassenden Edelstahltopf geben und auf kleinem Feuer ungefähr 10 Minuten lang kochen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Beeren im Topf nicht schütteln, damit sie nicht zerdrückt werden, sondern ganz bleiben!

Die Hitze vergrößern und die Mischung ungefähr 5 bis 10 Minuten kräftig kochen lassen. Danach in eine flache Schale (ca. 22 x 32 cm) oder in einen 4 Liter fassenden Emailletopf geben.

Mit einem Seihlöffel den Schaum von der Oberfläche entfernen. Mit einer Glasscheibe bedecken und 3 bis 5 Tage lang in die pralle Sonne stellen.

Die Mischung ist dann fertig, wenn sie die Konsistenz eines dicken Sirups angenommen hat und etwas glänzt, wenn man sie leicht hin- und herkippt.

Sterilisierte Gläser bis zum Rand mit Sirup füllen und über Nacht ungekühlt und locker mit etwas Küchentrepp stehen lassen. Am nächsten Morgen die Luftblasen, die sich auf der Oberfläche des Sirups gebildet haben, entfernen. Einfach mit einem sterilisierten Messer am Rand der Gläser entlangfahren, damit die Blasen zerplatzen.

Die Deckel mit Parafin versiegeln. Der Erdbeersirup hält sich ungefähr 6 Monate lang.

Ingwerkonfitüre

Ingwerkonfitüre mit Rhabarber und Apfel

Zutaten:

1,12 kg Gelierzucker, 750g Rhabarber, 250g Äpfel (aromatische Sorte, z.B. Cox Orange), 80g frischer Ingwer, 3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Rhabarberstangen waschen und die Enden abschneiden. Die Haut braucht bei jungem Rhabarber nicht abgezogen zu werden. Rhabarber in kurze Stücke schneiden.

Äpfel schälen und vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Apfelstücke in kleine Würfel schneiden. Ingwer dünn schälen und fein reiben.

Alles zusammen in einen breiten Topf geben, mit Zitronensaft und Gelierzucker gründlich mischen, dann einige Zeit stehen lassen. Wenn sich etwas Saft gebildet hat, Topf auf den Herd setzen und die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen. Genau 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, falls nötig zwischendurch abschäumen.

Die fertige Konfitüre heiß in saubere Gläser füllen, sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Kaki-Kiwi-Konfitüre

Kaki-Kiwi-Konfitüre

Zutaten:

750g Kakis (ca. 5 Früchte), 1 kg Gelierzucker, 250g Kiwis (ca. 3 Stück), 1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

Kakis soweit erforderlich häuten, den Stielansatz entfernen. Fruchtfleisch durch ein Haarsieb streichen (oder nach Entfernen evtl. vorhandener Kerne, mit dem Schneidstab des Handmixers pürieren). Mit dem Gelierzucker verrühren.

Die Kiwis möglichst dünn abschälen und in Scheiben schneiden. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, hauchdünn spiralförmig schälen. Saft auspressen.

Kaki-Zucker-Mischung mit Zitronensaft und Zitronenschale zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zwischendurch abschäumen. Zitronenschale herausnehmen, Kiwischeiben vorsichtig unterheben, noch 1 Minute weiterkochen lassen.

Die fertige Konfitüre in saubere Gläser füllen, mit Twist-Off-Deckeln oder Einmachhaut verschließen.

Kaltgerührte Kaki-Konfitüre

Kaltgerührte Kaki-Konfitüre

Ergibt 500 ml

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

2 Kakis (netto ca. 300g), Gelierzucker, 1 Zitrone mit unbehandelter Schale

Zubereitung:

Kakis häuten und Stielansatz entfernen. Fruchtfleisch durch ein Haarsieb streichen. Fruchtbrei abwiegen und mit der gleichen Menge Gelierzucker mischen.

Zitrone heiß abwaschen, zur Hälfte hauchdünn abreiben, dann auspressen. Zitronensaft und -schale unter den Fruchtbrei geben. Alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 10 Minuten rühren. Konfitüre in saubere, kleine Twist-Off-Gläser füllen und verschließen. Kühl, am besten im Kühlschrank, aufbewahren.

Kaltgerührte Preiselbeeren

Kaltgerührte Preiselbeeren

Für 2 Marmeladengläser von etwa 500 ml Inhalt

Zubereitungszeit: 2 Stunden 30 Minuten

Zutaten:

500g ausgesuchte, frische Preiselbeeren, 250g Zucker, 20 bis 30 ml Kirschwasser

Zubereitung:

1. Die Preiselbeeren verlesen, Blättchen entfernen. Nur wenn die Beeren staubig sind, kurz abbrausen und gründlich abtropfen lassen.

2. Die Beeren und den Zucker mit den Knethaken der Küchenmaschine auf kleinster Stufe so lange rühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Das dauert bei dieser Menge etwa 2 Stunden. Sind die Preiselbeeren fertig, haben sie eine schöne rote Farbe.

3. Die Preiselbeeren in die heiß ausgespülten Marmeladengläser füllen.

4. Ein kleines Stück Klarsichtfolie auf die Größe der Glasöffnung zuschneiden, kurz durch das Kirschwasser ziehen oder damit bestreichen und das Glas damit abdecken. Danach das Glas verschließen. Die Preiselbeeren sind so problemlos 12 Monate haltbar.

Kastanienmarmelade

Kastanienmarmelade

Zum Mazерieren; 24 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

500g geschälte Kastanien (TK oder frisch), 500 ml Wasser, 300g Blüten- oder Akazienhonig, 1 Prise Vanillemark, 100 ml Wasser

Zubereitung:

500 ml Wasser aufkochen, Kastanien zugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Wasser abgießen, Kastanien pürieren. Honig, Vanillemark und 100 ml Wasser zugeben, alles gut vermischen und 24 Stunden an einen nicht zu warmen Ort stehen lassen.

Am nächsten Tag gibt man das Kastanienpüree in einen Kochtopf, kocht es unter Rühren 20 Minuten und füllt es in heiß ausgespülte Gläser.

Kirschenmarmelade & Holunder

Kirschenmarmelade mit Holunder

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

850g entsteinte, faschierte Kirschen, 2 Holunderdolden, 1 kg Gelierzucker, 2 EL Kirschwasser

Zubereitung:

Die Kirschen mit dem Gelierzucker in einem Topf vermischen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Holunderdolden und Kirschwasser dazugeben und sofort in vorbereitete Gläser füllen, gut verschließen.

Tipp: Anstatt der Holunderdolden können Sie auch die gezupften Blüten von 8 Lavendelrispen zugeben!

Kürbismarmelade x 2

Kürbismarmelade I

Zutaten:

1 kg Kürbis (entkernen, schälen & fein zerkleinern), 1 kg Gelierzucker, Saft von 1 Zitrone, Zimt und Ingwer nach Geschmack

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Kürbis vermischen und eine Zeit lang stehen lassen, bis sich etwas Flüssigkeit bildet.

Dann langsam erhitzen und unter Rühren etwa 4 Minuten kochen. In Gläser füllen.

Kürbismarmelade II

Zutaten:

2,50 kg Kürbis (für 1,50 kg Kürbismus), 1,75 kg Zucker, 25g kristallisierte Zitronensäure, 2 Orangen (ungespritzt, abgeriebene Schalen davon), 1 Normalflasche flüssiges Geliermittel

Zubereitung:

Kürbis in Spalten teilen, Kerne und das weiche Innere herauschneiden. Großzügig schälen, würfeln und im Mixer zerkleinern. Das Fruchtmus mit Zucker, Zitronensäure und Orangenschale unter Rühren zum Kochen bringen und 10 Sekunden sprudelnd kochen lassen.

Geliermittel einrühren, nochmals aufkochen, in Gläser füllen, verschließen.

Latwerg

Latwerg

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 6 ½ Stunden

Latwerg(e) heißt nichts anderes als "Fruchtmus", doch dahinter steckt eine ganz besondere Köstlichkeiten. In einigen Regionen Deutschlands ersetzte das Latwergbrot – mit oder ohne Schlagsahne – den Kuchen!

Zutaten:

5 kg vollreife, spätgeerntete Zwetschgen, 400g Zucker, ½ TL Nelken, 2 EL Zimtpulver

Zubereitung:

Die Zwetschgen entsteinen und zerkleinern – evtl. auch durch den Fleischwolf drehen. Mit den restlichen Zutaten vermengen, in ein sehr weiträumiges, feuerfestes Gargeschirr füllen und im 180° C heißen Ofen rund 15 Minuten heiß werden lassen.

Danach die Ofentür einen Spalt breit öffnen und das Ganze 5 bis 6 Stunden einkochen lassen. Vorsicht, es darf nichts anbrennen!

Die Masse muß eine fast schwarze Farbe annehmen, und man muß mit dem Löffel sämige Bahnen ziehen können.

Noch heiß in sterile Steinguttöpfe oder Gläser abfüllen. Dabei die Oberseite mit Zucker bestreuen und verschließen.

Mango-Orangenkonfitüre

Mango-Orangenkonfitüre mit Tomaten

Zutaten:

250g Mangofruchtfleisch, 250g Kirschtomaten, 250g Orangenfilets, 350g Extra-Gelierzucker, 40 ml Sherry, 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Mango und Tomaten klein schneiden. Mit Orangenfilets mischen. Mit Gelierzucker verrühren und zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen.

Sherry und Pfeffer unterrühren, sofort in Gläser füllen und die Gläser 5 Minuten umgedreht hinstellen.

Marillenkönfitüre mit Mandeln

Marillenkönfitüre mit Mandelblättchen

Zutaten:

1,30 kg Marillen, 1 Limette, 500g Zucker, 25g Gelierpulver (2+1), 25g Mandelblättchen, 50 ml Mandellikör (21 %)

Zubereitung:

Marillen kurz in kochendes Wasser tauchen. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und in kaltes Wasser legen. Von den Früchten die Haut abziehen. Marillen halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch würfeln.

1 kg Fruchtfleisch abwiegen und zusammen mit dem Limettensaft in einen weiten, flachen Topf geben. 2 EL Zucker und das Gelierpulver mischen und zu den Früchten geben. Alles aufkochen lassen. Den restlichen Zucker dazugeben und nochmals aufkochen lassen. 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

Die Hälfte der Könfitüre randvoll in zwei saubere Schraubgläser füllen und sofort fest verschließen.

Mandelblättchen und Mandellikör unter die restliche Könfitüre mischen, nochmals kurz aufkochen lassen und ebenfalls randvoll in Gläser füllen und fest verschließen.

Marillenmarmelade mit Whisky

Marillen-Marmelade mit Whiskey

Für 4 Gläser à ½-Liter-Inhalt
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1,25 kg Marillen, Saft von ½ Zitrone, 1 kg Einmachzucker, 100 ml Wasser, 6 cl Whiskey, 2 Vanillestangen

Zubereitung:

Marillen halbieren und entsteinen. Früchte in einer Glasschüssel mit dem Zitronensaft vermischen. Den Zucker mit dem Wasser in dem Einkochtopf langsam aufkochen, unter Rühren auflösen und 3 bis 4 Minuten sprudelnd kochen.

Marillen, Vanillestangen und Whiskey zugeben, aufkochen und 5 Minuten verkochen lassen. Erneut aufkochen und 20 bis 25 Minuten sprudelnd kochen, bis der Gelierpunkt erreicht ist. Vom Herd nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Gut abschäumen. In die heißen, sterilisierten Gläser füllen und verschließen.

Melonenmarmelade

Melonenmarmelade

Zutaten:

1,20 kg Wassermelone, Saft von 2 Zitronen, 250g Fruchtzucker, 1 PK Geliermittel

Zubereitung:

Die Melone achteln. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch im Mixer pürieren.

Das Fruchtpüree (1 kg) in einen Topf geben. Zitronensaft unterrühren. Das Geliermittel mit dem Zucker vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.

Sofort randvoll in saubere Gläser füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off-Deckeln) verschließen. Die Gläser umdrehen und etwa 15 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Powidl

Powidl

Für 4 Gläser von je 250 ml Inhalt

Zubereitungszeit: 5 Stunden

Einweichzeit: 12 Stunden

Powidl, ein Pflaumenmus aus getrockneten Pflaumen, ist eine Spezialität aus meiner österreichischen Heimat und für die klassischen Mehlspeisen unverzichtbar. Die eingelegten Dörripflaumen, wie auch das daraus zubereitete Ragout, schmecken köstlich zu Mandel- oder Vanilleeis. Ich serviere sie jedoch auch gerne zu einer Birnentarte.

Zutaten:

500g entsteinte Dörripflaumen, 500 ml Rotwein, 600g Zucker, 1 Gewürznelke, 1 Zimtstange, 20 ml Zitronensaft, 40 ml Rum (58 Vol. %)

Zubereitung:

1. Die Dörripflaumen in 500 ml Wasser eine Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser in einen feuerfesten Topf oder einen Bräter aus Gußeisen geben. Weitere 500 ml Wasser, Rotwein und Zucker dazugeben. Unter Rühren aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Die Fruchtmasse durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Die Gewürze hinzufügen und alles erneut unter Rühren aufkochen.
3. Die Ränder des Topfes säubern, damit die Pflaumenmasse nicht anbrennt, wenn der Topf in den heißen Backofen geschoben wird. Den Topf auf den Boden des Ofens stellen und 3 bis 4 Stunden unter mehrmaligem Rühren einkochen lassen.
4. Der Powidl ist fertig, wenn die Gelierprobe erfolgreich war. Den Topf aus dem Ofen nehmen und den Zitronensaft unter den Powidl rühren. Die heiß ausgespülten Marmeladengläser mit dem Powidl füllen.
5. Auf jedes Glas 1 EL Rum geben und anzünden. Sofort mit den Deckeln verschließen. Wenn sich der Powidl länger halten soll, können die Gläser danach noch sterilisiert bzw. der Powidl eingekocht werden. Die Gläser an einem kühlen, möglichst dunklen Platz lagern.

Preiselbeer-Birnen-Marmelade

Preiselbeer-Birnen-Marmelade

Zum Mazerieren: 1 Stunde

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

300g Preiselbeeren, 500g Gelierzucker, 200g Birnen, 1 unbehandelte Zitrone, ½ PK Vanillezucker

Zubereitung:

Die verlesenen, gewaschenen und gut abgetrockneten Preiselbeeren mit dem Gelierzucker in einem Kochtopf vermischen und gut 1 Stunde durchziehen lassen.

Inzwischen die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die halbe Schale fein abreiben – am besten mit einem Zestenreißer. Eine Zitronenhälfte auspressen.

Birnenwürfel, 2 EL Zitronensaft, Zesten und Vanillezucker zu den Preiselbeeren geben, umrühren und alles zum Kochen bringen. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, danach sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Quittenmarmelade

Quittenmarmelade

Zutaten:

1,50 kg Quitten, gut 250 ml Wasser, 1,50 kg Gelierzucker, 4 TL kristallisierte Zitronensäure

Zubereitung:

Quitten mit einem Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Früchte unter kaltem Wasser gründlich bürsten. Abtropfen lassen und ungeschält in Achtel schneiden. Dabei Stiele und Blütenansätze entfernen. Quitten mit Wasser in einem großen Topf zugedeckt 30 Minuten kochen lassen, durch ein Sieb streichen.

Mus wieder in den Topf geben. 10 Minuten unter Rühren kochen lassen. Dann den Zucker und die Zitronensäure hineinrühren und weitere 10 Minuten kochen lassen. Dabei stets umrühren. Marmelade in Gläser füllen und verschließen.

Scharfer Marillenaufstrich

Scharfer Marillenaufstrich

Schmeckt besonders gut auf getoastetem und gebuttertem Schwarzbrot.

Zutaten:

500g Marillen, 1 roter Paprika, 2 Knoblauchzehen, Thymian, getrocknetes Chilipulver, Salz, Honig

Zubereitung:

Marillen entsteinen und in kleine Stücke schneiden, den Paprika ebenfalls kleinschneiden. Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Thymian dazugeben. Mit Chilipulver, Salz und Honig würzen.

Einige Sekunden (grob) mit dem Stabmixer pürieren, abschmecken. Der Aufstrich hält sich im Kühlschrank einige Tage.

Schwarze Ribisel-Marmelade

Schwarze Ribisel-Marmelade

Für 2 Gläser à ¾-Liter-Inhalt

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

1 kg Schwarze Ribisel, 500g Gelierzucker, 250 ml Wasser

Zubereitung:

Erst das Wasser mit dem Zucker kochen und dann die Ribiseln dazu geben, durchkochen lassen und etwas abkühlen lassen. In sterile Gläser füllen.

Stachelbeermarmelade

Stachelbeermarmelade

Zutaten:

1 kg gewaschene Stachelbeeren, 1 kg Gelierzucker, 4 säuerliche Äpfel (klein geschnitten)

Zubereitung:

Stachelbeeren, Gelierzucker und Apfelstücke vermengen und einige Zeit stehen lassen.

Danach aufkochen und bei kleiner Flamme etwa 20 Minuten köcheln lassen. Des öfteren umrühren.

Durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, in sterile Einsiedegläser füllen und sogleich verschließen.

Türkische Apfelkonfitüre

Türkische Apfelkonfitüre

Für 6 Gläser à 450 ml Inhalt

Zutaten:

2 kg gut reife, fein-säuerliche Äpfel (etwa Elstar, oder 1:1 gemischt mit Quitten), 1,20 kg Zucker, 2 unbehandelte Zitronen, 3 Gewürznelken, 1 Stückchen Zimtstange

Zubereitung:

Die Äpfel gründlich waschen und schälen (Quitten mit einem trockenem Tuch abreiben und schälen). Die Schalen aufheben, Blütenansätze und Stiele entfernen und wegwerfen. Die Früchte halbieren. Die Kerngehäuse herausschneiden und zu den Schalen geben.

Diese in einen Topf geben und mit 1 ½ Liter Wasser bedeckt 1 Stunde kochen. Die Schalen 2 Stunden im Wasser kalt werden lassen. Ein Sieb auf eine Schüssel setzen, die Schalen darin abtropfen lassen und leicht ausdrücken.

Äpfel (und Quitten) auf der Gemüsereibe grob raspeln, in einen Topf geben, den Zucker untermischen. Zitronensaft mit den Gewürzen unterrühren und 2 bis 3 Stunden ziehen lassen.

1 Streifen Zitronenschale zu den gezuckerten Früchten geben und alles aufkochen. Offen etwa 1 Stunde unter gelegentlichem Rühren sanft kochen lassen. Schaum, der sich zu Beginn bildet, abschöpfen.

Die Gelierprobe machen: wird die Konfitüre fest, die Gewürze entfernen und heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Tip: Die Konfitüre bleibt bis zu ½ Jahr haltbar. Sie schmeckt gut auf frischem Fladenbrot, aber auch zu Joghurt.

Zucchini-Marmelade

Zucchini-Marmelade

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

½ kg Zucchini, ½ kg säuerliche Äpfel, 2 EL Zitronensaft, 500g Extra-Gelierzucker, 50g Zucker, 3 Minzeblättchen

Zubereitung:

Zucchini und Äpfel raspeln, beides mit Zitronensaft und Gelierzucker verrühren, 10 Minuten ziehen lassen. Zucker und 2 EL Wasser zum Kochen bringen, vom Herd nehmen.

Minzeblättchen grob hacken und hineingeben. Zucchini-Apfel-Masse zum Kochen bringen und 3

Minuten sprudelnd kochen.

Zucker-Minze-Lösung einrühren. Sofort in Gläser füllen und diese 5 Minuten umgedreht hinstellen.

Zwetschken-Holundermus

Zwetschken-Holundermus

Zutaten:

1,50 kg Zwetschken, 300g brauner Kandis, 2 Zimtstangen, 500g Holunderbeeren, 380g frische Walnüsse

Zubereitung:

Zwetschken waschen und gut abtropfen lassen, dann entsteinen. Zwetschken in einen Topf geben und bei milder Hitze zusammenfallen lassen, bis sich Saft bildet, Zwischendurch immer wieder umrühren.

Die so vorbereiteten Zwetschken auf die Saftpfanne vom Backofen geben, Kandiszucker unterrühren und die Zimtstangen dazugeben. Saftpfanne in den Backofen geben, Mus bei 175° C (Gas: Stufe 2) langsam einkochen, dabei immer wieder gut umrühren.

In der Zwischenzeit Holunderbeeren waschen und gut abtropfen lassen, dann von den Stielen zupfen. Von den Walnußkernen die gelbbraunen Häutchen abziehen. Holunderbeeren und Nüsse unter das Mus rühren, unter häufigem Rühren dick einkochen lassen. Zimtstangen herausnehmen. Das fertige Mus in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen.

Zwetschkenmarmelade x 2

Zwetschken-Armagnac-Konfitüre

Für 4 Gläser à 500-ml-Inhalt

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

1 kg vollreife Zwetschken, 1 kg Gelierzucker (1:1), 1 unbehandelte Zitrone, 6 EL Armagnac

Zubereitung:

Zwetschken gut waschen, abtrocknen bzw. trockentupfen, entstielen und entkernen. Ein Drittel der Zwetschken im Mixer oder mit dem Fleischwolf pürieren und in einen Topf geben.

Restliche Zwetschken in kleine Stücke schneiden, mit der abgeriebenen Schale der Zitrone sowie dem ausgepressten Saft zum Zwetschkenpüree geben. Gelierzucker untermischen und den Brei unter Rühren langsam zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudeln lassen, Armagnac unterrühren.

Heiße Konfitüre in Gläser abfüllen und langsam abkühlen lassen.

Tip: Sie können diese Konfitüre zusätzlich mit 100g gehackten und geschälten Walnüssen sowie einem kleinen Zweig Rosmarin ansetzen!

Zwetschkenmarmelade mit Walnüssen

Zum Mazerieren: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

1,20 kg vollreife Zwetschken (entsteint), 1 kg Gelierzucker (1:1), 150g brauner Kandiszucker, 150g Walnußkerne, 1 Zimtstange, 2 cl Rum

Zubereitung:

Die gewaschenen und entsteinten Zwetschken vierteln und mit dem Gelierzucker und dem grob zerkleinerten Kandiszucker über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Frucht-Zucker-Mischung in einen großen Topf geben, die halbierte Zimtstange sowie die gehackten Nüsse zugeben und unter ständigem Umrühren langsam zum Kochen bringen.

4 bis 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, Topf vom Feuer nehmen, die Zimtstücke entfernen und den Rum in die kochendheiße Marmelade rühren. Sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

23c Fruchtgelees

aa Fruchtgelee

Fruchtgelee-Grundrezept

Zur Geleebereitung eignen sich besonders unreife Früchte (Quitten, Äpfel) und einige Beerenarten (Johannisbeeren, Stachelbeeren).

Zutaten:

1 Liter Fruchtsaft, 0,70 bis 1 kg Zucker, (Zitronensaft, Gelierhilfe)

Zubereitung:

Zuerst wird der Saft gewonnen, entweder durch Pressen der rohen Beeren, durch Dampfentsaften oder durch Kochen mit etwas Wasser. Dazu werden die geteilten Früchte (mit Kernhaus und Schale) mit Wasser bedeckt und weichgekocht, dann läßt man den Saft durch ein Tuch abtropfen.

Der Fruchtsaft wird mit dem Zucker bis zur Gelierprobe gekocht (d. i. wenn ein Tropfen Saft auf einem kalten Teller sült).

Während des Kochens schäumt man ab und gibt nach Belieben etwas Zitronensaft dazu. Die Gelierhilfe mischt man erst zuletzt darunter, sie darf nicht mehr kochen.

Johannisbeeren und Äpfel brauchen keine Gelierhilfe, da sie selbst genügend Pektinstoffe enthalten. Die Kochdauer ist um so kürzer, je säuerlicher die Früchte und mit je weniger Wasserzusatz der Saft gewonnen wird.

aa Gelees mit Gelfix

Gelees mit Gelfix und Zucker

Regeln:

1. Die abgewogene Fruchtsaftmenge in einen Kochtopf geben. Von der abgewogenen Menge Zucker 2 EL voll abnehmen, mit dem Inhalt des Beutels Gelfix mischen und mit dem Saft verrühren.
2. Das Kochgut unter ständigem Rühren bei starker Hitze (Gas: große Flamme, Strom: Stufe 3) zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, daß etwa noch vorhandene Klümpchen Gelfix durch Zerdrücken vollständig gelöst werden.
3. Sobald alles bei starker Hitze (Gas: große Flamme, Strom: Stufe 3) bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den restlichen Zucker (auf keinen Fall weniger nehmen) einrühren und das Ganze wieder zum Kochen bringen.
4. Wenn der Saft bei starker Hitze (Gas: große Flamme, Strom: Stufe 3) durch und durch stark kocht, sie 1 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren auf halbgroßer Flamme bzw. auf Stufe 0 oder 1 sprudelnd kochen lassen. Für **Doppelkochungen** die im Rezept vorgeschriebenen Mengen beachten, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben verarbeiten, aber 2 Minuten (nach der Uhr:) unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Gelee evtl. abschäumen.

5. Zum Einfüllen die Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.

Verwendung von Gläsern mit Twist-Off-Deckeln: Gelee sofort kochendheiß randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen, umdrehen, etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Verwendung von Zubindegläsern: Gelee sofort kochendheiß randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort mit Sichtfolie verschließen. Dazu Sichtfolie in passende Stücke schneiden, straff über die Öffnung ziehen, mit einem Gummibändchen befestigen.

aa Gelees mit Gelfix / Gelier-Zucker

Gelees mit Gelfix Zwei + Eins und mit Gelier-Zucker Zwei + Eins (zuckersparendes Geliermittel)

Für die Zubereitung von Gelees gibt es zwei Methoden (s. nachfolgende Regeln):

Gelee mit Gelfix Zwei + Eins – Regeln:

1. Aus gesäuberten Früchten Saft gewinnen, abmessen (1000 ml = 1 Liter).
2. Von der abgewogenen Menge Zucker (400g) 2 EL voll abnehmen, mit dem Inhalt des Beutels Gelfix Zwei + Eins mischen und mit dem Fruchtsaft verrühren
3. Das Kochgut unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze (Strom: 2 bis 2 ½, Automatikplatte 8 bis 9; Gas: mittelgroße Flamme) zum Kochen bringen. Wenn es kocht, den restlichen Zucker hinzufügen und das Ganze unter Rühren wieder zum Kochen bringen.
4. Das Gelee 1 Minute (nach der Uhr!) unter ständigem Rühren kochen lassen, von der Kochstelle nehmen und das Gelee sofort in vorbereitete Gläser füllen.
5. Zum Einfüllen die Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.

Verwendung von Gläsern mit Twist-Off-Deckeln: Gelee sofort kochendheiß randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen, umdrehen, etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Verwendung von Zubindegläsern: Gelee sofort kochendheiß randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort mit Sichtfolie verschließen. Dazu Sichtfolie in passende Stücke schneiden, straff über die Öffnung ziehen, mit einem Gummibändchen befestigen.

Gelee mit Gelier-Zucker Zwei + Eins (zuckersparendes Geliermittel) – Regeln:

1. Aus gesäuberten Früchten Saft gewinnen, abmessen (1000 ml = 1 Liter).
2. Den Fruchtsaft in einen Kochtopf geben, mit dem Inhalt der Packung Gelier-Zucker Zwei + Eins gut verrühren, unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und dann 1 Minute (nach der Uhr!) sprudelnd kochen lassen.
3. Zum Einfüllen die Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.

Das Verschließen der Gläser: Gelee nach dem Kochen evtl. abschäumen und sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser mit Twist-Off-Deckeln sofort verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Apfelgelee mit Aprikosen

Apfelgelee mit Aprikosen

Zutaten:

500g Äpfel, 120g getrocknete Aprikosen, 200 ml Weißwein, 1 Zitrone, 4 Stiele Minze, 500g Diät-Gelier-Fruchtzucker

Zubereitung:

Am Vortag die Äpfel waschen, mit Schale und Kerngehäusen in Stücke schneiden und in einem Topf mit ½ Liter kaltem Wasser bedecken. Im Backofen bei 200° C (Gas 3, Umluft 180° C) zugedeckt in etwa 30 Minuten zum Kochen bringen und über Nacht im ausgeschalteten Backofen Saft ziehen

lassen. Die Aprikosen ebenfalls über Nacht im Wein quellen lassen.

Am nächsten Tag den Apfelsaft durch ein Mulltuch gießen und ½ Liter davon abmessen. Die Aprikosen abtropfen lassen, den Wein zum Apfelsaft geben. Die Aprikosen vierteln. Die Zitronenschale dünn von der Frucht schälen und in Streifen schneiden.

Saftgemisch, Aprikosen, Zitronenschale und Minze in einem großen Topf mit dem Gelierzucker verrühren. Bei starker Hitze zum Kochen bringen und nach Packungsanweisung 1 Minute sprudelnd kochen. Die Minze herausnehmen und das Gelee in Gläser füllen.

Apfelkraut

Apfelkraut I

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

10 kg süße, vollreife Äpfel, 1 Vanilleschote, 15g Pektin

Zubereitung:

Äpfel gut waschen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. In den oberen Einsatz des Dampfentsafters geben. In den unteren Teil etwas Wasser geben. Die Äpfel langsam entsaften.

Den gewonnenen Saft mit der aufgeschlitzten Vanilleschote einkochen lassen oder nach Belieben mit dem Pektin verkochen. Das Apfelkraut noch heiß in Gläser füllen.

Hannelore Kohl: "Apfelkraut können Sie nicht nur als Brotaufstrich verwenden. Hervorragend schmecken auch Fruchtsäfte, die mit Apfelkraut verfeinert wurden oder selbstgemachtes Müsli mit Joghurt, das mit Apfelkraut beträufelt wurde."

Apfelkraut II

Zutaten:

10 kg süße Äpfel (vorbereitet gewogen)

Zubereitung:

Äpfel waschen, von Blüte, Stiel und schlechten Stellen befreien, vierteln, entkernen, kleinschneiden und abwiegen. Die Apfelstücke in 2 Portionen (ohne Zucker) in den Dampfentsafter geben und etwa 1 Stunde entsaften.

15 Minuten vor Beendigung der Entsaftungszeit 1 Flasche Saft abfüllen und nochmals über das Obst gießen. Den gewonnenen Apfelsaft in einen breiten Kochtopf geben, zum Kochen bringen und zu einem dicken braunen Sirup einkochen lassen. Einfüllen des Apfel-Krauts, Verschließen und Aufbewahren der Gläser siehe Ratgeber zum Einmachen.

Apfelsinen-Gelee

Apfelsinen-Gelee

Zutaten:

4 unbehandelte Apfelsinen, 375 ml Wasser, 1 Beutel Gelfix, 875g Zucker

Zubereitung:

Apfelsinen waschen, abtrocknen, dünn schälen, die Schalen in einen Kochtopf geben, mit 375 ml Wasser im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und 15 Minuten kochen lassen (es darf kein Dampf entweichen).

Das Kochwasser etwas abkühlen lassen, die Apfelsinenschalen herausnehmen, die Apfelsinen auspressen und mit Kochwasser auf 750 ml auffüllen. Die weitere Verarbeitung mit 1 Beutel Gelfix und 875g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Tip: Sie können unbehandelte Apfelsinenschale (spiralförmig geschält) mitkochen!

Birnen-Gelee

Birnen-Gelee

Zutaten:

1,50 kg Birnen (vorbereitet gewogen), 500 ml Wasser, 875 ml Saft, 1 Beutel Gelfix, 1 kg Zucker, 2 EL feingehackte Zitronenmelisse, 2 EL weißer Rum oder Birnenlikör

Zubereitung:

Birnen waschen, von Stiel, Blüte und schlechten Stellen befreien, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und abwiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, mit 500 ml Wasser im geschlossenen Topf zum Kochen bringen, weich kochen lassen.

Damit der Saft ablaufen kann, die Früchte auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe! – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 875 ml Saft, 1 Beutel Gelfix und 1 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Zum Schluß Zitronenmelisse und Rum unterrühren. Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Brombeer-Apfel-Gelee

Brombeer-Apfel-Gelee

Zutaten:

1 kg Brombeeren (vorbereitet gewogen), 125 ml Wasser, 1,250 kg säuerliche Äpfel (vorbereitet gewogen), 250 ml Wasser, Brombeer- und Apfelsaft, 1 Beutel Gelfix, 1,50 kg Zucker

Zubereitung:

Die Brombeeren verlesen, entstielen, vorsichtig waschen, abwiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 125 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und nach dem Erkalten kräftig auspressen.

Die Äpfel waschen, von Blüte, Stiel und schlechten Stellen befreien, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden, abwiegen und in einen Kochtopf geben. Mit 250 ml Wasser im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und weich kochen lassen, damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben (den Fruchtbrei nicht auspressen) oder den Saft der beiden Früchte mit einem Dampfsafter aus den im Rezept angegebenen Fruchtmengen – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen

Brombeer- und Apfelsaft zusammengießen und 1,50 Liter abmessen. Die weitere Verarbeitung mit 1 Beutel Gelfix und 1,50 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Brombeer-Gelee

Brombeer-Gelee

Zutaten:

1,750 kg Brombeeren (vorbereitet gewogen), 250 ml Wasser, 1,125 L Saft, 1 Beutel Gelfix, 1,250 kg Zucker

Zubereitung:

Brombeeren verlesen, entstielen, vorsichtig waschen, abwiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 250 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfentsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 1,125 L Saft, 1 Beutel Gelfix und 1,250 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Brombeer-Gelee mit Nektarinen

Brombeer-Gelee mit Nektarinen

Zutaten:

250g Nektarinen (vorbereitet gewogen), 500 ml Brombeersaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, 400g Zucker

Zubereitung:

Nektarinen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, in sehr kleine Stücke schneiden, abwiegen und mit 500 ml Brombeersaft in einen Kochtopf geben.

Die weitere Verarbeitung mit 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins und 400g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelfix Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Brombeer-Wacholder-Gelee

Brombeer-Wacholder-Gelee

Zutaten:

1 kg Brombeeren, 6 Wacholderbeeren, Gelierzucker (Gewicht wie Saftmenge), Saft von ½ Zitrone, 4 cl Gin

Zubereitung:

Beeren verlesen, kurz abbrausen und mit den zerdrückten Wacholderbeeren aufkochen. Beeren zerquetschen und Saft ziehen lassen, dann auf einem Sieb ablaufen lassen.

Den gewonnenen Saft abmessen und mit der gleichen Menge Gelierzucker und dem Zitronensaft sprudelnd aufkochen lassen. Gin unterrühren.

Gelee noch heiß in Gläser füllen, Gläser verschließen.

Ebereschengelee x 2

Ebereschen-Gelee I

Zutaten:

1 kg Eberesch-Beeren (vorbereitet gewogen), 250 ml Wasser, zusätzliches Wasser, 1 Beutel Gelfix, 1,125 kg Zucker

Zubereitung:

Die Beeren von den Dolden pflücken, waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen und abwiegen. Mit 250 ml Wasser in einen Kochtopf geben, zum Kochen bringen, etwa 30 Minuten kochen lassen, die Beeren zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen.

Den Saft mit Wasser auf 1 Liter Flüssigkeit ergänzen. Die weitere Verarbeitung mit 1 Beutel Gelfix und 1,125 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Ebereschengelee (Vogelbeergelee) II

Abtropfzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

4 Tassen Ebereschbeeren, 2 bis 3 geschälte Äpfel, 1 Tasse Gelierzucker für jede Tasse Saft, Zitronen- oder Limettenschale

Zubereitung:

Die gewaschenen Beeren und die geschälten Äpfel in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und eine Zeit lang, ungefähr 20 bis 40 Minuten, köcheln lassen, bis aus dem Fruchtfleisch eine breiige Masse entstanden ist. Die Früchte müssen ganz weich sein.

Den Fruchtbrei in ein Geleetuch (ein an den Füßen eines umgekehrten Stuhles aufgehängtes Tuch) geben und über Nacht in eine Schüssel abtropfen lassen. Diese Prozedur nicht auf irgendeine Weise beschleunigen, da die Flüssigkeit sonst trübe werden könnte!

Den Saft abmessen und die angegebene Zuckermenge dazugeben. Etwas Zitronen- oder Limettenschale in ein Säckchen binden und zu dem Saft in einen Topf geben, damit die Schale leicht herausgenommen werden kann.

Den Zucker langsam auflösen. Die Flüssigkeit so lange kochen, bis sie zu gelieren beginnt. Als Test tauchen Sie einen kalten Löffel in die Mischung. Wenn die Mischung nicht tröpfchenweise, sondern wie ein durchgehendes Band vom Löffel läuft, hat das Gelee die richtige Konsistenz.

Anschließend in sterilisierte Gläser gießen, mit geschmolzenem Paraffin bedecken, abkühlen lassen und verschließen.

Eberesch-Holunder-Gelee

Eberesch-Holunder-Gelee

Zutaten:

750 ml Ebereschensaft, 500 ml Holunderbeersaft, 1,75 kg Zucker, 1 Normalflasche Opekta 2000, 10g Citropekt (= Zitronensäure, liegt normalerweise dem Opekta 2000 bei)

Zubereitung:

Ebereschensaft: Eberesch mit Wasser bedecken und weich kochen, dann auf ein Tuch zum Ablaufen geben. Von dem so gewonnenen Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ Liter.

Holunderbeersaft: Holunderbeeren zerstampfen, bis etwa 80° C erhitzen und dann auf einem Tuch zum Ablaufen geben. Von dem Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter.

Beerensäfte, Zucker und Citropekt unter Rühren zum Kochen bringen, gut 10 Sekunden durchkochen. Dann Opekta 2000 einrühren und kurz aufwallen lassen. Noch heiß in Gläser füllen, sofort verschließen.

Erdbeer-Gelee

Erdbeer-Gelee

Zutaten:

1,25 kg Erdbeeren (vorbereitet gewogen), 125 ml Wasser, 750 ml Saft, 1 Beutel Gelfix, 1 kg Zucker

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen, entstielen, wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 125 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen, oder den Saft mit einem Dampfentsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 750 ml Saft, 1 Beutel Gelfix und 1 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Exotisches Dreifruit-Gelee

Exotisches Dreifruit-Gelee

Zutaten:

1 L Fruchtsaft von 6 bis 8 Orangen, 2 Grapefruits, 7 bis 8 Kiwis, 1 L Saft, 1 Beutel Gelfix, 1,125 kg Zucker, 100 ml weißer Rum

Zubereitung:

Orangen und Grapefruits halbieren, auspressen, den Saft durch ein Sieb geben. Kiwis halbieren, vorsichtig auspressen, zu dem Orangen-Grapefruit-Saft geben. Die weitere Verarbeitung mit 1 L Saft, 1 Beutel Gelfix und 1,125 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Zum Schluß weißen Rum unterrühren. Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Feines Apfelgelee mit Vanille

Feines Apfelgelee mit Vanille

Für 5 bis 6 Gläser à 450 ml Inhalt

Ruhezeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 6 Stunden

Zutaten:

3 kg saftige, ganz reife Äpfel (etwa Cox Orange), etwa 2 kg Zucker (je nach Saftmenge), 1 unbehandelte Zitrone, 2 Vanilleschoten

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und mit einem Tuch abreiben. Die Stengel und Blütenansätze herausschneiden. Die Äpfel ungeschält und mit den Kerngehäusen in Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.

Die Äpfel bei sanfter Hitze 45 Minuten kochen, zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Ein sauberes, weißes Baumwoll- oder Leinentuch aufspannen – entweder in einem dafür vorgesehenen Gestell oder zwischen die Beine eines umgedrehten Stuhls.

Eine Schüssel unter das Tuch stellen. Die Apfelmasse in das Tuch geben, mit einem Teller beschweren und den Saft in eine Schüssel laufen lassen. Das dauert 4 bis 5 Stunden.

Den Saft abmessen und in einen Topf geben. Die gleiche Menge Zucker abmessen, dazugeben und alles langsam zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen, damit das Gelee schön klar wird.

Die Zitrone waschen, ein etwa 5 cm langes Stück Schale dünn abschälen und in den Saft geben. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit den Schoten hinzufügen. Den Apfelsaft offen kochen, bis er dicklich wird. Dann die Gelierprobe machen: Einige Tropfen davon auf ein Porzellantellerchen geben. Erstarrt es nach dem Kaltwerden, so ist das Gelee fertig.

Vanilleschoten und Zitronenschale aus dem Gelee nehmen. Das Gelee heiß in gut gereinigte Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln oder Einmachpapier verschließen und an einen dunklen, kühlen Platz stellen.

Tip: Das Gelee hält sich mehrere Monate, bei guter Lagerung bis zu einem Jahr.

Himbeer-Gelee mit Melisse

Himbeer-Gelee mit Zitronenmelisse

Zutaten:

1,250 kg Himbeeren (vorbereitet gewogen), 125 ml Wasser, 800 ml Saft, Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), 1 Beutel Gelfix, 1 kg Zucker, 2 EL gehackte Zitronenmelisse, Mark von 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Himbeeren sorgfältig verlesen, evtl. entstielen, abwiegen, in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 125 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 800 ml Saft, Zitronenschale, 1 Beutel Gelfix und 1 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Die Zitronenschale herausnehmen, das Gelee evtl. abschäumen, 2 EL gehackte Zitronenmelisse und Vanillemark unterrühren. Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Holunder-Apfel-Gelee

Holunder-Apfel-Gelee

Zutaten:

600g Holunderbeerdolden (vorbereitet gewogen), 200 ml Wasser, 500g Äpfel (vorbereitet gewogen), 375 ml Wasser, 400 ml Holunderbeersaft, 200 ml Apfelsaft, 1 Beutel Gelfix, 900g Zucker

Zubereitung:

Holunderbeerdolden waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen), wiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 200 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft abtauen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen.

Äpfel waschen, von Blüte, Stiel und schlechten Stellen befreien, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden, wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, mit 375 ml Wasser im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und weich kochen lassen, damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben (den Fruchtbrei nicht auspressen) oder den Saft mit einem

Dampfentsafter aus den oben angegebenen Fruchtmengen – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 400 ml Holunderbeersaft, 200 ml Apfelsaft, 1 Beutel Gelfix und 900g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee. Einfüllen des Gelees (s. Ratgeber zum Einmachen). Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Holunder-Gelee

Holunderbeer-Gelee

Flieder- oder Hollerbeeren, werden gern zu Suppen, Kompott, Fruchtwein und Brantwein verarbeitet. Durch die wertvolle Zusammenstellung von Fruchtsäuren und Mineralstoffen wird diese Frucht auch zu Heilzwecken verwendet. Heißer Holunderbeer-Saft ist ein bewährtes, altes Hausrezept gegen Husten.

Zutaten:

900g Holunderbeerdolden (vorbereitet gewogen), 250 ml Wasser, 600 ml Saft, 1 Beutel Gelfix, 900g Zucker

Zubereitung:

Holunderbeerdolden waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen), abwiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 250 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfentsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 600 ml Saft, 1 Beutel Gelfix und 900g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Holunder-Gelee mit Birnen

Holunder-Gelee mit Birnen

Zutaten:

250g weiche Birnen (vorbereitet gewogen), 750 ml Holunderbeersaft, 500g (= 1 PK) Gelier-Zucker Zwei + Eins

Zubereitung:

Birnen schälen, vierteln, entkernen, in sehr kleine Stücke schneiden, abwiegen und mit 750 ml Holunderbeersaft in einen Kochtopf geben. Die weitere Verarbeitung mit 1 PK Gelier-Zucker Zwei + Eins erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelier-Zucker Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Holundergelee mit Brombeeren

Holundergelee mit Brombeeren

Für 2 Gläser à ¾ Liter

Abtropfzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1,50 kg Holunderbeeren, 500g Gelierzucker, 250g Brombeeren

Zubereitung:

Holunderbeeren von den Stielen streifen. Beeren waschen und gut abtropfen lassen.

Mit 200 ml Wasser aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen.

Über Nacht in einem Küchentuch abtropfen lassen. Den aufgefangenen Saft – falls erforderlich – mit Wasser auf 1 Liter Flüssigkeit auffüllen.

Holundersaft, Gelierzucker und Brombeeren in einem hohen Topf verrühren. Zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen und mit Deckel oder Einsiedehaut verschließen.

Ingwer-Gelee

Ingwer-Gelee

Zutaten:

150g Ingwerwurzel (vorbereitet gewogen), 2 bis 3 große Apfelsinen (davon 1 unbehandelt), 800 ml Wasser, 1 Beutel Gelfix, 1 kg Zucker

Zubereitung:

Ingwerwurzel schälen, in kleine Stücke schneiden, wiegen, in einen Kochtopf geben. Apfelsinen waschen, abtrocknen, die unbehandelte Apfelsine dünn schälen, die Schale zu dem Ingwer geben, mit 800 ml Wasser im zugedeckten Topf zum Kochen bringen, 30 Minuten kochen lassen (es darf kein Dampf entweichen), erkalten lassen und auf ein Sieb geben.

Die Apfelsinen auspressen, 200 ml Saft abmessen und mit dem Kochwasser auf 800 ml auffüllen.

Die weitere Verarbeitung mit 1 Beutel Gelfix und 1 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Josta-Gelee

Josta-Gelee

Zutaten:

1 L Jostasaft, 500g (= 1 PK) Gelier-Zucker Zwei + Eins

Zubereitung:

Die Herstellung mit 1 L Jostasaft und 1 PK Gelier-Zucker Zwei + Eins erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelier-Zucker Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Kirschäpfel-Gelee

Kirschäpfel-Gelee

Zutaten:

1 L Kirschäpfelsaft, 500g (= 1 PK) Gelier-Zucker Zwei + Eins

Zubereitung:

Die Herstellung mit 1 L Kirschäpfelsaft und 1 PK Gelier-Zucker Zwei + Eins erfolgt nach den

angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelier-Zucker Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Lavendel-Gelee

Lavendel-Gelee

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

200 ml Champagner brüt, 200 ml ungesüßter Apfelsaft, 6 cl Creme de Cassis, 60g Zucker, 3 EL Zitronensaft, 30g Lavendelblüten, 4 TL Gelatine, 4 EL Wasser

Zubereitung:

Champagner, Apfelsaft, Creme de Cassis, Zucker und Zitronensaft vorsichtig erhitzen. Lavendelblüten zugeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach passieren.

Gelatine in Wasser auflösen und zum Ansatz geben. Kühlen und gelieren lassen.

Das Lavendel-Gelee ist im Kühlschrank etwa 14 Tage haltbar.

Limetten-Gelee

Limetten-Gelee

Zutaten:

je 250 ml frisch gepreßter Limetten- & Zitronensaft, 750 ml Wasser, 1,70 kg Zucker, 1 Normalflasche Geliermittel

Zubereitung:

Limetten- & Zitronensaft durch ein feines Sieb geben, mit Wasser und Zucker aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd fortkochen. Geliermittel hinzufügen und 10 Sekunden weiter kochen.

Gelee kochendheiß in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Limonen-Gelee

Limonen-Gelee

Zutaten:

250 ml Limonensaft (von etwa 7 Limonen, davon 1 unbehandelt), 250 ml Saft, Schale von 1 Limone, 500 ml Wasser, 1 Beutel Gelfix, 1 kg Zucker

Zubereitung:

Die Limonen waschen, abtrocknen, die unbehandelte Limone dünn schälen, die Früchte halbieren, den Saft auspressen. Die weitere Verarbeitung mit 250 ml Saft, Schale von 1 Limone, 500 ml Wasser, 1 Beutel Gelfix und 1 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Tip: Sie können auch in Scheiben geschnittene Limonen (unbehandelt) und verlesene Rosinen mitkochen!

Löwenzahngelee

Löwenzahngelee

Für 2 Gläser à ½ Liter

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

100g Löwenzahnblüten, 500 ml Wasser, 600g Gelierzucker, 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Grüne Hüllblätter entfernen, Blütenkörbchen teilen, Blüten herausstreifen.

Wasser aufkochen und Blüten 6 Minuten darin blanchieren, Blüten abseihen und ausdrücken.

Den erkalteten Saft mit Gelierzucker und Zitronensaft aufkochen und 4 Minuten sprudelnd weiter kochen. Gelee kochend heiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Maracuja-Gelee

Maracuja-Gelee

Zutaten:

750 ml Maracuja-Saft, Saft von 1 Zitrone, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, 400g Zucker

Zubereitung:

Die Verarbeitung mit 750 ml Maracuja-Saft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins und 400g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelfix Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Nektarinen-Gelee

Nektarinen-Gelee

Zutaten:

250g Nektarinen (vorbereitet gewogen), 500 ml Nektarinsaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, 400g Zucker, 5 EL Weißwein

Zubereitung:

Nektarinen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, in kleine Stücke schneiden, abwiegen und mit 500 ml Nektarinsaft in einen Kochtopf geben. Die weitere Verarbeitung mit 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins und 400g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelfix Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Zum Schluß 5 EL Weißwein unterrühren. Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Orangengelee / mit Whisky

Orangengelee

Zutaten:

250 ml Orangensaft, 20g (8 Blatt) Gelatine, 250 ml Wasser, 120g Zucker, Saft von 1 Zitrone, abgeriebene Schale von ½ Orange

Zubereitung:

Gelatine in Wasser einweichen, restliche Zutaten begeben und vorsichtig zum Kochen bringen. Ziehen lassen, abseihen. Eventuell etwas nachfärben.

Orangen-Gelee mit Whisky

Zutaten:

750 ml frischgepresster Orangensaft (von 14 Orangen), 750 ml Saft, 1 Beutel Gelfix, 875g Zucker, 125 ml Whisky

Zubereitung:

Die Orangen halbieren, den Saft auspressen die weitere Verarbeitung mit 750 ml Saft, 1 Beutel Gelfix und 875g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Zum Schluß den Whisky unterrühren. Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Pampelmusen-Gelee

Pampelmusen-Gelee

Zutaten:

500 ml Pampelmusensaft (von etwa 5 Pampelmusen, davon 1 unbehandelt), 500 ml Saft, Schale von ½ Pampelmuse, 250 ml Wasser, 1 Beutel Gelfix, 1 kg Zucker

Zubereitung:

Die Pampelmusen waschen, abtrocknen, ½ Pampelmuse dünn schälen, die Früchte halbieren und den Saft auspressen. Die weitere Verarbeitung mit 500 ml Saft, Schale von ½ Pampelmuse, 250 ml Wasser, 1 Beutel Gelfix und 1 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Pfirsich-Gelee

Pfirsich-Gelee

Zutaten:

750 ml Pfirsichsaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, 400g Zucker, 2 EL Apricot Brandy, 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Verarbeitung mit 750 ml Pfirsichsaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins und 400g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelfix Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Zum Schluß Apricot Brandy und Zitronensaft unterrühren. Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Pflaumen-/Zwetschken-Gelee

Pflaumen- oder Zwetschken-Gelee

Zutaten:

750 ml Pflaumen- oder Zwetschkensaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, 400g Zucker, knapp ½ gestrichener TL gemahlener Zimt, je 1 Prise gemahlene Gewürznelken & Muskatblüte (Macis)

Zubereitung:

Die Verarbeitung mit 750 ml Pflaumen- oder Zwetschkensaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, den Gewürzen und 400g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelfix Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Tip: Unter das fertige Pflaumen- oder Zwetschken-Gelee nach Belieben 2 bis 3 EL Zwetschkenwasser rühren.

Preiselbeer-Gelee

Preiselbeer-Gelee mit Cidre

Zutaten:

500 ml Preiselbeersaft, 250 ml lieblicher Cidre, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, 400g Zucker

Zubereitung:

Die Zubereitung mit 500 ml Preiselbeersaft, 250 ml Cidre, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins und 400g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelfix Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Quittengelee x 2

Quitten-Gelee I

Zutaten:

1,50 kg vollreife Quitten (vorbereitet gewogen), 1,125 L Wasser, 875 ml Saft, 1 Beutel Gelfix, 1 kg Zucker

Zubereitung:

Quitten trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen, die Quitten waschen, von Stiel, Blüte und schlechten Stellen befreien, in Stücke schneiden, wiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, mit 1,125 Liter Wasser im geschlossenen Topf zum Kochen bringen, weich kochen lassen, damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben (den Fruchtbrei nicht auspressen) oder den Saft mit einem Dampfentsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen

Die weitere Verarbeitung mit 875 ml Saft, 1 Beutel Gelfix und 1 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Quittengelee II

Für 3 Marmeladengläser von je 250 ml Inhalt

Zubereitungszeit: etwa 3 Stunden 30 Minuten

Zutaten:

1 kg Quitten (ergibt etwa 500 ml Quittensaft), Saft von 1 Zitrone, etwa 400g Würfelzucker, 125 ml Weißwein, 40 ml gesiebter Zitronensaft, etwa 20 ml Kirschwasser

Zubereitung:

1. Von den Quitten mit einem Tuch den Flaum abreiben. Die Quitten waschen, halbieren, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.
2. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. In einen Topf geben und mit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen.
3. Das Wasser leicht köcheln lassen, bis die Früchte zerfallen sind (nach etwa 2 Stunden). Dann auf ein Tuch geben, das über eine Schüssel gespannt ist. Den Saft abtropfen lassen. Dabei die Früchte nicht drücken, damit der Saft klar bleibt.
4. Den Würfelzucker kurz in Weißwein tauchen, dann in einem Topf auf dem Herd hell karamelisieren lassen. Mit dem Quittensaft aufgießen.

5. Den Quittensaft so lange kochen, bis er sämig wird und ein Tropfen davon auf einem Teller erstarrt (Gelierprobe). Ist das Gelee fertig, abschäumen und 40 ml Zitronensaft unterrühren.

6. Das Gelee in vorbereitete Gläser füllen. Mit einer in dem Kirschwasser getränkten Folie, die den Durchmesser des Deckels hat, bedecken und sonort verschließen.

Rhabarber-Gelee

Rhabarber-Gelee

Zutaten:

1,25 kg Rhabarber (vorbereitet gewogen), 375 ml Wasser, 800 ml Saft, 1 Beutel Gelfix, 1 kg Zucker

Zubereitung:

Rhabarber waschen, abtrocknen (nicht abziehen), in ganz kleine Stücke schneiden, wiegen, mit 375 ml Wasser bis kurz vor dem Kochen erhitzen, 5 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen, damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 800 ml Saft, 1 Beutel Gelfix und 1 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Tip: Probieren Sie einmal eine Kombination von Rhabarber und Orange!

Ribiselgelee x 2

Johannisbeer-Gelee mit Gelfix Zwei + Eins

Zutaten:

750 ml Johannisbeersaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, 400g Zucker

Zubereitung:

Die Verarbeitung mit 750 ml Johannisbeersaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins und 400g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelfix Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Ribiselgelee

Zutaten:

1 kg Ribisel, 800g Zucker, 250 ml Wasser

Zubereitung:

Zucker und Wasser aufkochen, Ribisel begeben und 5 Minuten weiterkochen. Abseihen und den Saft bis zur Gelierfähigkeit kochen.

Ribisel-Himbeer-Gelee

Johannisbeer-Himbeer-Gelee

Zutaten:

750g rote Johannisbeertrauben (vorbereitet gewogen), 750g Himbeeren (vorbereitet gewogen), 250 ml Wasser, 1,125 L Saft, 1 Beutel Gelfix, 1,375 kg Zucker

Zubereitung:

Himbeeren sorgfältig verlesen, evtl. entstielen und abwiegen.

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen), abwiegen, die Früchte zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, und mit den Himbeeren in einen Kochtopf geben, mit 250 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen lassen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 1,125 L Saft, 1 Beutel Gelfix und 1,375 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Ribisel-Kirsch-Gelee

Johannisbeer-Süßkirsch-Gelee

Zutaten:

1,25 kg Johannisbeeren (vorbereitet gewogen), 750g Süßkirschen (vorbereitet gewogen), 300 ml Wasser, 1,25 L Saft, 1 Beutel Gelfix, 1,25 kg Zucker

Zubereitung:

Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen), wiegen, in einen Kochtopf geben.

Süßkirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, entsteinen, wiegen, zu den Johannisbeeren geben die Früchte zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 300 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus den oben angegebenen Fruchtmengen – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 1,25 Liter Saft, 1 Beutel Gelfix und 1,25 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Rotes Johannisbeer-Gelee

Rotes Johannisbeer-Gelee

Zutaten:

2 kg rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen), 500 ml Wasser, 1,50 L Saft, 1 Beutel Gelfix, 1,75 kg Zucker

Für die Doppelkochung: 3,75 kg schwarze Johannisbeeren (vorbereitet gewogen), 875 ml Wasser, 2,75 L Saft, 2 Beuteln Gelfix, 3 kg Zucker

Zubereitung:

Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen), wiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 1,50 L Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 1,50 Liter Saft, 1 Beutel Gelfix und 1,75 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

Für die Doppelkochung wie im Rezept angegeben verarbeiten, die weitere Verarbeitung mit 2,75 Liter

Saft, 2 Beuteln Gelfix und 3 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Rotes Ribiselgelee

Rotes Johannisbeergelee

Für 6 bis 7 Gläser von je 250 ml Inhalt

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

1.500g rote Johannisbeeren (ergibt etwa 1 Liter Johannisbeersaft), 1 kg Zucker, 2 Vanilleschoten, 50 ml Gin

Zubereitung:

1. Die Johannisbeeren waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und die Beeren von den Rispen streifen. Die Beeren mit 125 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 3 Minuten kochen lassen. Danach in ein feines Sieb geben. Schneller geht es, wenn man die Beeren in einem Entsafter entsaftet. Möchte man ein ganz feines klares Gelee, sollte der Saft zusätzlich durch ein Tuch passiert werden.
2. Von dem gewonnenen Saft genau 1 Liter abmessen. Es darf nie mehr als 1 Liter verarbeitet werden, da der Saft sonst nicht geliert! Den Saft mit den Vanilleschoten in den Topf geben, nach und nach Zucker hinzugeben und zum Kochen bringen. Der letzte Zucker sollte hinzugegeben werden, wenn der Saft gerade aufkocht.
3. So lange köcheln lassen, bis die Geleeprobe auf dem Teller nicht mehr zerläuft. Den Topf vom Herd ziehen, die Vanilleschoten herausnehmen und 40 ml Gin zufügen. Das Gelee sofort in die heiß ausgespülten Marmeladengläser füllen. Vor dem Verschließen das Gelee mit dem restlichen Gin beträufeln, anzünden und danach sofort verschließen.
4. Wenn man sicher gehen will, daß das Gelee über 1 Jahr haltbar bleibt, kann man es noch zusätzlich 20 Minuten bei 80° C sterilisieren.
5. Das Gelee kühl und dunkel aufbewahren. Frühestens nach 5 Tagen öffnen.

Sauerkirsch-Gelee

Sauerkirsch-Gelee

Zutaten:

1 L Sauerkirschsaft, 500g (= 1 PK) Gelier-Zucker Zwei + Eins

Zubereitung:

Die Verarbeitung mit 1 L Sauerkirschsaft und 1 PK Gelier-Zucker Zwei + Eins erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelier-Zucker Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Schlehen-Quitten-Gelee

Schlehen-Quitten-Gelee

Abtropfzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

1 kg Schlehen, 600g Quitten (geschält & entkernt), Schale & Saft von 2 Zitronen, 1 Vanillestange, 5 Gewürznelken, 700 ml Wasser, 900g Gelierzucker

Zubereitung:

Schlehen rüsten und in eine tiefe Schüssel geben. Mit Wasser bedeckt über Nacht stehen lassen.

Schlehen abgießen und mit den in Achtel geschnittenen Quitten, Zitronenschale, Gewürzen und 700 ml Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Bei reduzierter Hitze 1 Stunde köcheln, gelegentlich umrühren.

Die Masse in ein sauberes Etamin (= Passiertuch) geben und über Nacht durchtropfen lassen. Dabei keinen Druck anwenden, da sonst das Gelee trübe wird.

Am nächsten Tag den abgetropften Saft mit Gelierzucker und Zitronensaft unter Aufrühren aufkochen und 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Schwarzes Johannisbeer-Gelee

Schwarzes Johannisbeer-Gelee

Zutaten:

2 kg schwarze Johannisbeeren (vorbereitet gewogen), 1,50 L Wasser, 2 L Saft, 1 Beutel Gelfix, 2 kg Zucker

Für die Doppelkochung: 3,50 kg schwarze Johannisbeeren (vorbereitet gewogen), 2,50 L Wasser, 3,50 L Saft, 2 Beuteln Gelfix, 3,50 kg Zucker

Zubereitung:

Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, sorgfältig verlesen (nicht entstielen), wiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 1,50 L Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 2 Liter Saft, 1 Beutel Gelfix und 2 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee.

Für die Doppelkochung wie im Rezept angegeben verarbeiten, die weitere Verarbeitung mit 3,50 Liter Saft, 2 Beuteln Gelfix und 3,50 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Sektgelee

Sektgelee

Zutaten:

2 Flaschen herber Sekt, 2 kg Zucker, Saft von 1 Orange & 3 Zitronen, 1 Normalflasche flüssiges Geliermittel

Zubereitung:

Sekt mit Zucker, Zitronen- und Orangensaft in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Geliermittel einrühren.

Einmal brausend aufwallen lassen. Sofort vom Herd nehmen, in vorbereitete sterile Gläser füllen und verschließen.

Stachelbeer-Gelee

Stachelbeer-Gelee

Zutaten:

1 L Stachelbeersaft, 1 PK (500g) Gelier-Zucker Zwei + Eins

Zubereitung:

Stachelbeersaft mit Gelier-Zucker nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelier-Zucker Zwei + Eins zubereiten (s. Ratgeber zum Einmachen).

Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Stachelbeer-Gelee mit Aprikosen

Stachelbeer-Gelee mit Aprikosen

Zutaten:

800g Stachelbeeren (vorbereitet gewogen), 125 ml Wasser, 600g Aprikosen (vorbereitet gewogen), 400 ml Stachelbeersaft, 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins, 400g Zucker

Zubereitung:

Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, gründlich waschen, gut abtropfen lassen, abwiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 125 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Aprikosen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, in kleine Stücke schneiden, abwiegen und mit 400 ml Stachelbeersaft in einen Kochtopf geben. Die weitere Verarbeitung mit 1 Beutel Gelfix Zwei + Eins und 400g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelfix Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Stachelbeer-Gelee mit Bananen

Stachelbeer-Gelee mit Bananen

Zutaten:

250g Bananen (vorbereitet gewogen), 1 EL Zitronensaft, 750 ml Stachelbeersaft, 500g (= 1 PK) Gelier-Zucker Zwei + Eins

Zubereitung:

Bananen schälen, längs halbieren, in Scheiben schneiden, abwiegen, mit 1 EL Zitronensaft und 750 ml Stachelbeersaft in einen Kochtopf geben. Die weitere Verarbeitung mit 1 PK Gelier-Zucker Zwei + Eins erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee mit Gelier-Zucker Zwei + Eins (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Stachelbeer-Himbeer-Gelee

Stachelbeer-Himbeer-Gelee

Zutaten:

1 kg Stachelbeeren (vorbereitet gewogen), 250 ml Wasser, 1,20 kg Himbeeren (vorbereitet gewogen),

125 ml Wasser, 500 ml Stachelbeersaft, 750 ml Himbeersaft, 1 Beutel Gelfix, 1,25 kg Zucker

Zubereitung:

Die Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, gründlich waschen, gut abtropfen lassen, wiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 250 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen.

Die Himbeeren sorgfältig verlesen, evtl. entstielen, wiegen, die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer die Früchte mit 125 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus den oben angegebenen Fruchtmengen – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Tee-Gelee

Tee-Gelee

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Für das Tee-Gelee sollten Sie einen parfümierten schwarzen Tee etwa einen Earl Grey verwenden. Aber auch ein Tarry Souchong eignet sich, falls Sie seinen etwas rauchigen Geschmack lieben.

Zutaten:

1 Liter starker Tee, $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Zucker (je nach Geschmack), 50g Apfelpektin, Saft von 1 $\frac{1}{2}$ Zitronen

Zubereitung:

Den Tee zum Kochen bringen. Den Zucker, das Pektinpulver und den Zitronensaft einrühren. Weitere 4 Minuten kochen lassen. anschließend in Gläser füllen, mit Zellophanpapier verschließen und abkühlen lassen.

Anmerkung: Dieses Gelee wird wie ein Fruchtgelee verwendet – zu Toast, Muffins oder Scones (kleiner, weicher, englischer Teekuchen), zum Frühstück oder am Nachmittag.

Tomatengelee

Tomatengelee mit ganzen Früchten

Zum Durchziehen: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

250g Kirschtomaten, 100g Gelierzucker, 150g Zucker, 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Gewaschene Kirschtomaten mit einer Gabel rundherum anstechen, mit Gelierzucker und Zucker, 125 ml Wasser über Nacht ziehen lassen.

Tomaten zum Kochen bringen, Zitronensaft zufügen und 15 Minuten unter Rühren kochen – die Früchte sollen dabei möglichst ganz bleiben. Abschäumen und noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Das Gelee immer im Kühlschrank aufbewahren.

Vogelbeergelee

Vogelbeergelee (Ebereschengelee)

Für 6 Personen

Gefrierzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Dieses Gericht stammt aus Tirol: Vogelbeergelee ist eine herrliche Beilage zu kalten und warmen Wildgerichten.

Zutaten:

1,10 kg Gelierzucker, 1 L Vogelbeersaft

Zubereitung:

(Vogelbeeren von den Stielen lösen, waschen, gut abtropfen lassen und 12 Stunden in ein Tiefkühlfach legen. Dann werden sie in einen Entsafter gegeben, wo durch Wasserdampf der Vogelbeersaft gewonnen wird.)

1 Liter Vogelbeersaft kocht man mit 1,10 kg Gelierzucker 5 Minuten.

Den Schaum abschöpfen, das Gelee in Gläser füllen und mit Zellophan luftdicht verschließen.

Rezept von Günter Rochelt, Firma Interservice.

Weingelee

Weingelee

Zutaten:

1 L Weiß- oder Rotwein, ca. 300g Zucker (je nach Restzuckergehalt des Weins), 62 ½ ml Wasser, 40g Gelatine, 120g (4) Eiweiß, Kompott und frische Früchte

Zubereitung:

Wein und Zucker erhitzen, die mit kaltem Wasser verrührte Gelatine zugeben und darin auflösen. Halbgelbes Eiweiß mit dem Wein verrühren und kurz aufwallen lassen. Durch ein Tuch filtrieren und erkaltet in mit Früchte ausgelegte Gläser füllen und stocken lassen.

Reizvoll sind Kombinationen von Rot- und Weißweingelee in einem Glas. Rotweingelee einfüllen, stocken lassen, Weißweingelee darauf füllen oder umgekehrt.

Weintrauben-Gelee

Weintrauben-Gelee aus grünen Trauben

Zutaten:

2,25 kg grüne Weintrauben (vorbereitet gewogen), 125 ml Wasser, 1,125 L Saft, 1 Beutel Gelfix, 1,375 kg Zucker

Zubereitung:

Weintrauben verlesen, waschen und abwiegen. Die Früchte in einen Kochtopf geben, zerdrücken, am besten mit einem Stampfer, mit 125 ml Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen), damit der Saft ablaufen kann. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge – aber ohne Wasserzugabe – gewinnen.

Die weitere Verarbeitung mit 1,125 L Saft, 1 Beutel Gelfix und 1,375 kg Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Zitronengelee x 2

Zitronen-Gelee I

Zutaten:

4 unbehandelte Zitronen, 700 ml Wasser, 1 Beutel Gelfix, 875g Zucker

Zubereitung:

Zitronen waschen, abtrocknen, dünn schälen, die Schalen in einen Kochtopf geben, mit 700 ml Wasser im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und 15 Minuten kochen lassen (es darf kein Dampf entweichen). Das Kochwasser etwas abkühlen lassen, die Zitronenschalen herausnehmen, die Zitronen auspressen und mit dem Kochwasser auf 750 ml auffüllen.

Die weitere Verarbeitung mit 1 Beutel Gelfix und 875g Zucker erfolgt nach den angegebenen Regeln zur Herstellung von Gelee (s. Ratgeber zum Einmachen). Einfüllen des Gelees, Verschließen der Gläser und Aufbewahren der Gläser siehe ebenfalls Ratgeber zum Einmachen.

Tip: Sie können auch einige in Stücke geschnittene Zitronenspalten (Filets) mitkochen!

Zitronengelee II

Zutaten:

125 ml Zitronensaft, dünngeschälte Schale von 2 Zitronen, 375 ml Weißwein oder Wasser, 160g Zucker, 20g (8 Blatt) Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in Wasser einweichen, restliche Zutaten begeben und vorsichtig zum Kochen bringen. Ziehen lassen, abseihen.

23d Säfte, süß & pikant

aa Gekochter Ssaft

Gekochter (gedämpfter) Saft

Regeln:

1. Nur Obst von **besten Beschaffenheit** ist zum Haltbarmachen geeignet.
2. **So frisch wie möglich** muß das Einmachgut verarbeitet werden. Im eigenen Garten in den frühen Morgenstunden ernten, bevor die Hitze des Tages sich auswirkt, und nur so viel vorbereiten, wie am gleichen Tag verarbeitet werden kann. Nur in Ausnahmefällen Obst bis zum anderen Tag aufbewahren und dann an einem kühlen Ort trocken, aber ausgebreitet lagern.
3. Zum Kochen der Früchte eignen sich sowohl **Emaile-** als auch **Edelstahl-töpfe**. Beschädigte Töpfe sollen in der Einmachküche nicht benutzt werden.
4. Alle Einmachgefäße und -geräte dürfen nur ausschließlich für ihren besonderen Zweck verwendet und vor allem **nicht mit Fett in Berührung** gebracht werden. Sie gründlich vor jedem Gebrauch in heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels reinigen, sie in klarem Wasser nachspülen und, auf ein Tuch gestülpt, ablaufen lassen.
5. Auf **größte Sauberkeit** muß beim Einmachen unbedingt geachtet werden, schon das kleinste Krümchen Brot, das in ein Einmachgefäß fällt, kann den Inhalt zum Gären, d.h. zum Verderben bringen.
6. Die **gewogenen Früchte verlesen**, waschen (Himbeeren nicht), gut abtropfen lassen und von Stielen befreien (Johannisbeertrauben, Holunderbeerdolden nur dann entstielen, wenn die Rückstände weiterverarbeitet werden sollen).
7. Für gekochte Säfte das Obst in einen Kochtopf geben, **zerdrücken** und mit der vorgeschriebenen Menge Wasser bei starker Hitze bis zum Kochen bringen.
8. Den Fruchtbrei auf ein gespanntes **Saftpuch** (die 4 Zipfel des Tuches an die Beine eines

- umgekehrten Stuhles binden, eine Schüssel zum Auffangen darunter stellen) geben und den Saft gut ablaufen lassen.
9. Den gewonnenen **Saft abmessen** und mit dem Zucker verrühren.
 10. Den Saft mit dem Zucker bei starker Hitze einmal aufkochen lassen und danach abschäumen.
 11. Die im Rezept angegebene Menge Einmach-Hilfe in den fertigen, aber nicht mehr kochenden Saft rühren.
 12. Für **gedämpfte Säfte** das vorbereitete Obst schichtweise mit der entsprechenden Zuckermenge (aber ohne Wasserzugabe) in einen Dampfentsafter füllen (Zuckermenge und Entsaftungszeit s. Gebrauchsanleitung für Dampfentsafter). 15 Minuten vor Beendigung der Entsaftungszeit 1 Flasche Saft abfüllen und nochmals über das Obst im Dampfentsafter gießen.
 13. Damit die Flaschen beim Einfüllen von heißem Saft nicht zerplatzen, sie am besten auf ein **feuchtes Tuch** stellen.
 14. Den gekochten heißen Saft in **vorbereitete Flaschen** (evtl. Schraubverschlußflaschen) füllen und sie nach dem Erkalten mit ausgekochten Gummikappen verschließen. Die Flaschen mit gedämpftem Saft nach dem Einfüllen sofort verschließen.
 15. Es ist zweckmäßig, auf jede Flasche ein Schildchen mit der **Bezeichnung** des Eingemachten und dem Datum der Herstellung zu kleben, damit das ältere Eingemachte stets zuerst verwendet wird.
 16. Alles Eingemachte muß an einem trockenen, kühlen, der Zugluft zugänglichen Ort aufbewahrt und von Zeit zu Zeit durchgesehen werden (**direkte Sonnenbestrahlung vermeiden**).

aa Roher Saft

Roher Saft

Regeln:

1. Nur Obst von **besten Beschaffenheit** ist zum Haltbarmachen geeignet.
2. **So frisch wie möglich** muß das Einmachgut verarbeitet werden. Im eigenen Garten in den frühen Morgenstunden ernten, bevor die Hitze des Tages sich auswirkt, und nur so viel vorbereiten, wie am gleichen Tag verarbeitet werden kann. Nur in Ausnahmefällen Obst bis zum anderen Tag aufbewahren und dann an einem kühlen Ort trocken aber ausgebreitet lagern.
3. Alle Einmachgefäße und -geräte dürfen nur ausschließlich für ihren besonderen Zweck verwendet und vor allem **nicht mit Fett in Berührung gebracht** werden. Sie gründlich vor jedem Gebrauch in heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels reinigen, sie in klarem Wasser nachspülen und, auf ein Tuch gestülpt, ablaufen lassen.
4. Auf **größte Sauberkeit** muß beim Einmachen unbedingt geachtet werden, schon das kleinste Krümchen Brot, das in ein Einmachgefäß fällt, kann den Inhalt zum Gären, d.h. zum Verderben bringen.
5. Die **gewogenen Früchte verlesen**, waschen (Himbeeren nicht), gut abtropfen lassen und von den Stielen befreien (Johannisbeertrauben nur dann entstielen, wenn die Rückstände weiterverarbeitet werden sollen).
6. Sie dann in eine Schüssel geben und **zerdrücken**, am besten mit einem Stampfer (Sauerkirschen evtl. durch den Fleischwolf geben).
7. Die **Zitronensäure** in der vorgeschriebenen Menge Wasser lösen, über die Früchte gießen.
8. Den Fruchtbrei 24 Stunden an einem kühlen Ort zugedeckt **stehenlassen** und ihn während dieser Zeit häufig umrühren. Der Fruchtbrei darf nicht zu warm stehen, da dann eine Gärung eintritt.
9. Danach den Fruchtbrei auf ein gespanntes **Saftpuch** (die 4 Zipfel des Tuches an die Beine eines umgekehrten Stuhles binden, eine Schüssel zum Auffangen darunter stellen) geben und den Saft gut ablaufen lassen.
10. Den gewonnenen **Saft abmessen** und mit dem Zucker verrühren.
11. Die im Rezept angegebene Menge **Einmach-Hilfe** mit 1 TL Zucker vermischen, mit 1 EL Saft anrühren und zu dem übrigen Saft geben.
12. Wenn der Zucker vollständig gelöst ist, den Saft in **vorbereitete Flaschen** (evtl. Schraubverschlußflaschen) füllen und sie mit ausgekochten Gummikappen verschließen.
13. Es ist zweckmäßig, auf jede Flasche ein Schildchen mit der **Bezeichnung** des Eingemachten und dem Datum der Herstellung zu kleben, damit das ältere Eingemachte stets zuerst verwendet wird.
14. Alles Eingemachte muß an einem trockenen, kühlen, der Zugluft zugänglichen Ort aufbewahrt und von Zeit zu Zeit durchgesehen werden (**direkte Sonnenbestrahlung vermeiden**).

aa Saftbereitung

Saftbereitung

1. Art:

Zur Saftbereitung eignen sich besonders sehr reife, safthaltige Früchte wie Johannisbeeren, Himbeeren usw. Die Beeren werden dazu mit etwas Wasser (1 kg Beeren ca. 250 ml Wasser) aufgekocht und an den Herdbrand gestellt, bis sie zusammenfallen. Dann werden sie vorsichtig **durch ein Tuch abgeseiht**. Der Saft wird mit dem Zucker (auf 1 Liter Saft kommen 0,80 bis 1 kg Zucker) solange gekocht, bis sich kein Schaum mehr bildet, dieser wird immer wieder abgeschöpft. Der Saft wird heiß in Flaschen gefüllt und gut verkorkt.

2. Art:

Dazu werden Beeren oder andere Früchte, auch Rhabarber, (mit oder ohne Zucker) **mittels Dampf** entsaftet (z.B. im Schnellkochtopf). Der gewonnene Saft wird kochendheiß in die mit heißem Wasser ausgespülten Flaschen ebenvoll gefüllt. Diese werden sofort mit einer Gummikappe verschlossen. Saftflaschen sollen immer kühl und dunkel aufbewahrt werden.

Apfel-Hagebutten-Saft

Apfel-Hagebutten-Saft

Für 2 bis 3 Flaschen à 1 Liter Inhalt

Zutaten:

500g reife Hagebutten (ersatzweise 1 kleines Glas ungezuckertes Hagebuttenmark), 4 bis 5 kg saftige, fein-säuerliche Äpfel (z. B. Fallobst), Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Die Hagebutten waschen, halbieren, die kleinen Kerne und die Blüten entfernen - Vorsicht, die Kerne erzeugen Juckreiz!

Äpfel gründlich waschen, vierteln, entkernen und mit den Hagebuttenstückchen im Entsafter entsaften.

Den Zitronensaft unter den gewonnenen Saft mischen, danach in einem Topf ½ Minute kurz und kräftig sprudelnd aufkochen. Anschließend kochendheiß in die gut gereinigten Flaschen füllen und sofort verschließen.

Tip: Kühl und dunkel aufbewahrt, bleibt dieser Saft etwa 1 bis 2 Monate haltbar. Statt Hagebutten kann man auch Ebereschen- oder Sanddorn-Beeren mitverwenden. Wer den Saft lieber süß mag, mischt vor dem Aufkochen etwa 200g Akazienhonig unter.

Apfel-Sirup

Apfel-Sirup

Zutaten:

1 kg Äpfel, 1 L Wasser, 1 kg Zucker, Weinsäurelösung

Zubereitung:

Man schneidet die reifen, guten Äpfel in Stücke, zerstampft sie in einem Mörser (kein Eisen) zu Brei und gibt das Wasser dazu. Die Mischung läßt man jetzt 12 Stunden stehen.

Anschließend preßt man die Flüssigkeit aus und filtriert.

Auf 1 Liter des Apfelsaftes gibt man nun 1 kg Zucker, kocht 5 Minuten, entfernt sorgfältig den Schaum und füllt, sobald die Flüssigkeit etwas abgekühlt ist, in Flaschen ab.

Ein kleiner Zusatz von Weinsäurelösung verleiht dem Sirup einen angenehmen Geschmack!

Aprikosen-Limonade

Aprikosen-Limonade

Zutaten:

1 kg Aprikosen (gut reif), 400g Zucker, 1,50 L Wasser

Zubereitung:

Man entsteint die Aprikosen, zerkleinert sie sehr fein, übergießt den Aprikosenbrei mit den Aprikosensteinen mit dem kochenden Wasser.

Jetzt gibt man den Zucker dazu und rührt so lange, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Mischung lässt man nun noch 3 Stunden stehen und filtriert anschließend ab.

Der Saft wird kühl gestellt und kühl serviert!

Brombeersaft, gekocht

Brombeersaft, gekocht

Zutaten:

3 kg Brombeeren, 1 ½ L Wasser, 1 ½ bis 2 kg Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Brombeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, evtl. entstielen, in einen Kochtopf geben, zerdrücken (am besten mit einem Stampfer) und mit 1 ½ Liter Wasser bis zum Kochen bringen.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft messen, mit 1 ½ bis 2 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft ¾ bis 1 kg Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Erdbeersaft, gekocht

Erdbeersaft, gekocht

Zutaten:

3 kg Erdbeeren, 1 L Wasser, ca. 2 kg Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, in einen Kochtopf geben, zerdrücken (am besten mit einem Stampfer), mit 1 Liter Wasser bis zum Kochen bringen.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft messen, mit ca. 2 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft ¾ bis 1 kg Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Gurkensaft, gedämpft

Gurkensaft, gedämpft

Zutaten:

1 kg Salatgurken, 2 Bund Dill, 1 TL Salz, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Salatgurken gründlich waschen, abtropfen lassen, in dicke Scheiben schneiden. Dille vorsichtig abspülen und zerkleinern. Beide Zutaten schichtweise mit 1 TL Salz in den Dampfsafter geben und ca. 1 Stunde entsaften.

15 Minuten vor Beendigung der Entsaffungszeit 1 Flasche Saft abfüllen, nochmals über die Gurken gießen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Himbeersaft, gekocht

Himbeersaft, gekocht

Zutaten:

4 kg Himbeeren, 1 L Wasser, ca. 2 kg Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Himbeeren verlesen, evtl. entstielen, in einen Kochtopf geben, zerdrücken (am besten mit einem Stampfer) und mit 1 Liter Wasser bis zum Kochen bringen.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft abmessen, mit ca. 2 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Himbeersaft, roh

Himbeersaft, roh

Zutaten:

2,50 kg Himbeeren, 50g Zitronensäure, 1,50 L Wasser, ca. 2 kg Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe, 1 TL Zucker

Zubereitung:

Himbeeren verlesen, evtl. entstielen, in eine Schüssel geben und zerdrücken (am besten mit einem Stampfer).

Zitronensäure in 1,50 Liter Wasser auflösen, über die Himbeeren gießen und 24 Stunden an einem kühlen Ort zugedeckt stehenlassen, dabei ab und zu umrühren.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft messen, mit ca. 2 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Zucker nehmen).

Einmach-Hilfe mit 1 TL Zucker mischen, mit 1 EL von dem Saft anrühren, zu dem übrigen Saft geben, wenn der Zucker vollständig gelöst ist, den Saft in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Holunderbeersaft, gekocht

Holunderbeersaft, gekocht

Zutaten:

4 kg Holunderbeerdolden, 2,50 L Wasser, ca. 3,50 kg Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Holunderbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, in einen Kochtopf geben, zerdrücken (am besten mit einem Stampfer) und mit 2,50 Liter Wasser bis zum Kochen bringen.

Die Holunderbeerdolden auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft messen, mit ca. 3,50 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Holunderblütensirup

Holunderblütensirup

Zutaten:

1 L Wasser, 1 $\frac{1}{2}$ L Holunderblüten (im Volumen - abgerebelt), 300g Zucker, Saft von 2 Orangen, Saft von 1 Zitrone, 10g Zitronensäure

Zubereitung:

Holunderblüten in der Wärme stehen lassen, bis die Blüten abfallen.

Von diesen Blüten ca. 1,50 Liter im Volumen, Zucker; Blüten, Orangen-, Zitronensaft und Wasser in einen Topf geben, 3 bis 4 Tage im Eiskasten stehen lassen.

Anschließend durch ein feines Sieb abseihen. Diesen Sirup kurz aufkochen, 10g Zitronensäure begeben und in Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Johannisbeersaft, rot

Roter Johannisbeersaft, gekocht

Zutaten:

2 kg Johannisbeeren, 1 L Wasser, ca. 750g Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Johannisbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen (nicht entstielen), in einen Kochtopf geben, zerdrücken (am besten mit einem Stampfer) und mit 1 Liter Wasser bis zum Kochen bringen.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, gut ablaufen lassen den gewonnenen Saft messen, mit ca. 750g Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft ca. 450g Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Johannisbeersaft, schwarz

Schwarzer Johannisbeersaft, gekocht

Zutaten:

5 kg Johannisbeertrauben, 3 L Wasser, ca. 3 kg Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Johannisbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen (nicht entstielen), in einen Kochtopf geben, zerdrücken (am besten mit einem Stampfer) und mit 3 Liter Wasser bis zum Kochen bringen.

Die Beeren auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft messen, mit ca. 3 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Möhrensaft, gedämpft

Möhrensaft, gedämpft

Zutaten:

5 kg Möhren, 250g Zucker, 1 TL Salz, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Möhren putzen, schrappen, waschen, in Stücke schneiden, schichtweise mit 250g Zucker und 1 TL Salz in den Dampfsafter (Punkt 12) geben, ca. 1 Stunde entsaften.

15 Minuten vor Beendigung der Entsaftungszeit 1 Flasche Saft abfüllen und nochmals über das Gemüse gießen

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Rhabarbersaft, gedämpft

Rhabarbersaft, gedämpft

Zutaten:

5 kg Rhabarber, ca. 2 kg Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen, gut abtropfen lassen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden, schichtweise mit ca. 2 kg Zucker in den Dampfsafter geben und ca. 1 Stunde entsaften.

15 Minuten vor Beendigung der Entsaftungszeit 1 Flasche Saft abfüllen und nochmals über das Obst gießen

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Ribiselsaft

Ribiselsaft

Für ca. 5 Flaschen à 1-Liter-Inhalt

Zum Marinieren: 48 Stunden

Zum Durchziehen: 24 Stunden

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

4,50 kg Ribisel, 50g Weinsteinsäure, 1,50 L Wasser, 2,25 kg Zucker

Zubereitung:

Ribiseln, Weinsteinsäure und Wasser 48 Stunden stehen lassen, dann durch ein Tuch laufen lassen.

Zucker dazu rühren und 24 Stunden stehen lassen.

In Flaschen füllen, eventuell einen Schluck Franzbranntwein dazu geben.

Sanddornsaft, gekocht

Sanddornsaft, gekocht

Zutaten:

ca. 2 kg Sanddornbeeren, ca. 1 L Wasser, ca. 750g Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Sanddornbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, in einen Kochtopf geben, mit ca. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, einige Minuten kochen lassen.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft messen, mit ca. 750g Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft etwa 500g Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Sauerkirschsaft, gekocht

Sauerkirschsaft, gekocht

Zutaten:

ca. 5,50 kg Sauerkirschen, 1 kg Zucker, ca. 1 kg Zucker, ½ PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Sauerkirschen waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen, mit 1 kg Zucker mischen, an einem kühlen Ort 24 Stunden zugedeckt stehenlassen, dabei ab und zu umrühren.

Die Kirschen auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft messen, mit ca. 1 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft 300 bis 400g Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Tip: Aus den Rückständen **Kompott** zubereiten, das später gut für Obstkuchen verwendet werden kann. Die Rückstände (ca. 2,50 kg) mit ¾ bis 1 kg Zucker gut durchkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, ½ PK Einmach-Hilfe unterrühren und die Fruchtmasse sofort in vorbereitete Gläser (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Sauerkirschsaft, roh

Sauerkirschsaft, roh

Zutaten:

ca. 4,50 kg Sauerkirschen, 15g Zitronensäure, 125 ml Wasser, ca. 2,50 kg Zucker, 1 PK Einmach-

Hilfe, 1 TL Zucker

Zubereitung:

Sauerkirschen waschen, entstielen, entsteinen, evtl. durch den Fleischwolf drehen, um sie besser auszunutzen. Die Kirschen in eine Schüssel geben und zerdrücken (am besten mit einem Stampfer).

Zitronensäure in 125 ml Wasser auflösen, über die Kirschen gießen und 24 Stunden an einem kühlen Ort zugedeckt stehenlassen, dabei ab und zu umrühren.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft abmessen und mit ca. 2,50 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Zucker nehmen).

Einmach-Hilfe mit 1 TL Zucker mischen, mit 1 EL von dem Saft anrühren, zu dem übrigen Saft geben wenn der Zucker vollständig gelöst ist, den Saft in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Sauerkrautsaft, gekocht

Sauerkrautsaft, gekocht

Zutaten:

2 kg Sauerkraut, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Sauerkraut in den Dampfentsafter geben und ca. 45 Minuten entsaften.

15 Minuten vor Beendigung der Entsaftungszeit 1 Flasche Saft abfüllen und nochmals über das Sauerkraut gießen

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Schlehen-Brombeer-Saft

Schlehen-Brombeer-Saft, gekocht

Zutaten:

2 kg Schlehen, 1 kg Brombeeren, 1,50 L Wasser, ca. 1 kg Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Schlehen entstielen, waschen und gut abtropfen lassen. Brombeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, evtl. entstielen und zerdrücken (am besten mit einem Stampfer).

Die Schlehen in einen Kochtopf geben und mit 1,50 Liter Wasser zum Kochen bringen. Weich kochen lassen, dann die zerdrückten Brombeeren mit dem Saft hinzufügen und wiederum bis zum Kochen bringen.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben und gut ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft messen, mit ca. 1 kg Zucker verrühren (auf 1 Liter Saft ca. 450g Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

Einmach-Hilfe in den heißen Saft rühren, in die vorbereiteten Flaschen (s. Ratgeber zum Einmachen) füllen, verschließen.

Waldmeister-Getränk

Waldmeister-Getränk

Dieses Rezept ergibt eine erfrischende, säuerliche Limonade.

Zutaten:

2 Bund Waldmeister, 500 ml Weinessig (mild), 1,50 L Wasser, 750g Zucker, 250 ml Rum, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Den Waldmeister pflückt man im Mai vor der Blüte. Man übergießt ihn mit dem Essig, läßt 8 Tage stehen und seiht ab.

Jetzt gibt man die restlichen Zutaten dazu und füllt in Flaschen ab. Je nach Geschmack kann das Getränk vor dem Trinken mit Wasser verdünnt werden.

23e Früchte in Alkohol

Adventlicher Fruchtetopf

Adventlicher Fruchtetopf

Zum Reifen: 2 bis 3 Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

3 Orangen, 100g Dörrzwetschken (ohne Stein), 100g Datteln, geschälte Mandeln, 700 ml Rum (54 %)

Zubereitung:

Orangen schälen (weiße Haut entfernen) und in Scheiben schneiden. Datteln aufschneiden, Kern herausnehmen, jeweils eine Mandel hineinlegen und zusammendrücken.

Orangenscheiben, Dörrzwetschken und Datteln schichtweise in ein Glas füllen, mit dem Rum begießen (die Früchte müssen ganz bedeckt sein). Das Glas gut verschließen und eine Zeitlang ruhig stehen lassen.

Ananas in Wodka

Ananas in Wodka

Zutaten:

ca. 350g Ananasfleisch (von 1 großen Ananas), 125 ml Wasser, 150g Zucker, 250 ml Wodka, 1 Zimtstange

Zubereitung:

Ananas in kleine Stücke schneiden und in ein vorbereitetes großes Glas geben.

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, abschäumen, sofort über die Ananasstücke gießen und etwas abkühlen lassen.

Wodka hinzufügen, die Flüssigkeit erkalten lassen, Zimtstange hinzufügen, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Äpfel & Ananas in Calvados

Äpfel und Ananas in Calvados

Zutaten:

250g Äpfel, 125 ml kochendes Wasser, ca. 250g Ananasfleisch (von 1 mittelgroßen Ananas), 200g

brauner Kandiszucker, 1 bis 2 TL getrockneter grüner Pfeffer, 375 ml Calvados

Zubereitung:

Äpfel schälen, achtern, entkernen, in kochendes Wasser geben, zum Kochen bringen, etwa 3 Minuten dünsten und abtropfen lassen.

Ananasfleisch in kleine Stücke schneiden. Beide Zutaten abwechselnd mit Kandiszucker und Pfeffer in ein vorbereitetes großes Glas geben. Calvados hinzugießen, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Backobst in Rum

Backobst in Rum

Zutaten:

250g gemischtes Backobst, 1 PK Vanillin-Zucker, ½ Stange Zimt, 700 ml Rum (54 %)

Zubereitung:

Backobst waschen, gut abtropfen lassen und in ein vorbereitetes großes Glas geben. Vanillin, Zimt und Rum hinzufügen, das Glas gut verschließen und einige Wochen kühl aufbewahren (nach 8 bis 10 Tagen ist das Backobst durchgezogen).

Birnen & Pflaumen in Rotwein I

Birnen und Pflaumen in Rotwein I

Zum Durchziehen: einige Tage

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

2 unbehandelte Zitronen, 15g frische Ingwerwurzel, 8 kleine Birnen (à 180g), 150g Zucker, 1,10 L halbtrockener Rotwein, 2 Vanilleschoten, 5 Gewürznelken, 1 TL Korianderkörner, 2 Zimtstangen, 250g Trockenpflaumen

Zubereitung:

Die Schale einer Zitrone dünn abschälen, den Saft beider Zitronen auspressen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herausstechen. Die Birnenhälften sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Den Zucker als Häufchen in einen großen Topf geben und hellbraun karamelisieren. Mit Rotwein aufgießen und so lange kochen, bis sich der Karamel aufgelöst hat. Zitronenschale, Ingwer, aufgeschnittene Vanilleschoten, Nelken, Koriander und Zimt in den Rotweinsud geben. Zugedeckt 5 Minuten leise kochen.

Die Birnenhälften und die Trockenpflaumen dazugeben und bei milder Hitze 10 Minuten offen kochen. Das Obst mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein sterilisiertes Glas füllen. Mit dem kochenden Rotweinsud und den Gewürzen bedecken und fest verschließen. Die Birnen und Pflaumen 3 bis 4 Tage durchziehen lassen.

Birnen & Pflaumen in Rotwein II

Birnen und Pflaumen in Rotwein

Zutaten:

500g Birnen, 500g Pflaumen, 375 ml Rotwein, 6 EL Essig, 300g Kandiszucker, 1 Zimtstange, 6 Gewürznelken

Zubereitung:

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Pflaumen waschen, abtrocknen, entstielen und entsteinen.

Rotwein mit Essig, Zucker und Gewürzen zum Kochen bringen, Birnenviertel und Pflaumen hinzufügen, wiederum aufkochen. Die Früchte abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser geben.

Den Sud wieder zum Kochen bringen, über die Birnen und Pflaumen gießen und die Gläser gut verschließen.

Brombeeren in Weinbrand

Brombeeren in Weinbrand

Zutaten:

1 kg Brombeeren, 250 ml Wasser, 375g Zucker, ca. 250 ml Weinbrand

Zubereitung:

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

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, abschäumen, über die Brombeeren gießen und zugedeckt etwa 24 Stunden durchziehen lassen.

Die Früchte auf ein Sieb geben, den Saft auffangen, in einen breiten Kochtopf geben, zum Kochen bringen, so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit um etwa $\frac{1}{4}$ eingekocht ist, abkühlen lassen.

Die Brombeeren wieder in die Schüssel geben, mit der Flüssigkeit übergießen, nochmals etwa 24 Stunden durchziehen lassen.

Die Brombeeren wieder auf ein Sieb geben, den Saft auffangen, abmessen (etwa 250 ml) und mit Weinbrand verrühren. Die Brombeeren in vorbereitete Gläser geben, die Weinbrand-Flüssigkeit darüber gießen, die Gläser gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Burgunderpflaumen

Burgunderpflaumen

Zum Ansetzen: 2 Tage

Zubereitungszeit ca. $\frac{1}{2}$ Stunde

Zutaten:

ca. 36 Trockenpflaumen (ideal sind frz. Trockenpflaumen aus Agen), 4 EL Honig, 1 Flasche Rotwein (Burgunder oder Côte du Rhône), bittere Orangenmarmelade

Zubereitung:

Trockenpflaumen (samt Kern) nicht zu dicht nebeneinander in eine Schüssel legen. Etwa 1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit 4 EL Honig aufsetzen und kochen lassen bis ein süßer Sirup entsteht.

Sirup über die Pflaumen gießen. Im kräftigen, fruchtigen Rotwein 1 TL bittere Orangenmarmelade verrühren. Die Pflaumen mit dem Rotwein bedecken und zugedeckt 2 Tage durchziehen lassen.

Cassisfeigen

Cassisfeigen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 3 bis 4 Stunden

Zutaten:

4 reife Feigen, 250g schwarze Johannisbeeren (auch tiefgekühlte Früchte eignen sich), 150 ml Portwein, Saft von je ½ Orange und Zitrone, ½ Zimtstange, ½ Vanilleschote, 100g Zucker, 40 ml Cassislikör, 1 TL Butter

Zubereitung:

Die Feigen kurz abbrausen und mit Küchenpapier vorsichtig trockenreiben. Johannisbeeren, Portwein, den Orangen- und Zitronensaft sowie die Gewürze in einen Topf geben. Alles aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Beeren mit dem Pürierstab pürieren, dann durch ein Sieb passieren und den Cassislikör zufügen.

Die Feigen für mindestens 3 bis 4 Stunden in dieser Cassissauce einlegen. Vor dem Servieren werden die Feigen mit ein wenig Sauce und der Butter in der Pfanne glaciert.

Cognackirschen

Cognackirschen

Für 1,80 kg Kirschen

Zum Reifen: 3 bis 12 Monate (!)

Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden

Einlegeflüssigkeit der Kirschen mit einem Drittel 80prozentigem Alkohol verlängern und darin eine neue Lage Kirschen einlegen oder ohne weitere Alkoholbeigabe als Likör verwenden.

Zutaten:

1,80 kg nicht zu reife Weichselkirschen von einwandfreier Qualität, 300g Zucker, 25g Glukosesirup (in der Apotheke erhältlich), Mark von 1 Vanilleschote, 750 ml Cognac (50 Vol. %), 750 ml Kirschwasser (50 Vol. %)

Zum Überziehen: 1 kg Fondant, 25 ml Kirschwasser, 25 ml Kirsch-Einlegesirup, 1 kg beste Zartbitterkuvertüre, einige Tropfen Kirschwasser, Grand Marnier oder Rum, 200g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

1. Die Kirschen mit kaltem Wasser abbrausen und gründlich abtropfen lassen. Dabei prüfen, ob die Stiele fest in der Frucht sitzen (nicht abzupfen!). Die Kirschen mit einer feinen Nadel mehrmals einstechen.
2. Den Zucker mit 250 ml Wasser und dem Glukosesirup aufkochen. Die Topfränder mit einem sehr sauberen Pinsel reinigen und abschäumen. Das Vanillemark in die Zuckerlösung geben und diese abkühlen lassen.
3. In den leicht lauwarmen Sirup Cognac und Kirschwasser (man kann auch nur Kirschwasser oder nur Cognac nehmen) unterrühren. Die Kirschen in ein großes Einmachglas oder in zwei kleinere Gläser geben. Den noch nicht völlig kalten Sirup darübergießen. Das Glas oder die Gläser verschließen. 2 Wochen nicht zu kalt, doch dunkel aufbewahren. Danach die Kirschen an einem kühlen dunklen Platz am besten 1 Jahr, aber mindestens 3 Monate durchziehen lassen.
4. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und zusätzlich mit einem Föhn rundherum trocknen oder auf ein Tuch setzen und über Nacht trocknen lassen. Den Fondant auf 60° bis 70° C erhitzen und mit Kirschwasser und etwas Einlegesirup leicht verdünnen.
5. Jede Kirsche am Stiel halten und in den Fondant tauchen. Rund um den Stiel muß eine kleine Öffnung bleiben, sonst springt später der Kuvertüre-Überzug auf. Beim Eintauchen in Fondant darauf achten, daß die Kirsche ihre schöne Form behält. Die Kirschen auf Backpapier absetzen und den Fondant trocknen lassen.
6. Die Kuvertüre im Wasserbad bei 45° C erwärmen, 3 EL Kuvertüre abnehmen und etwas Alkohol

hinzufügen, damit die Kuvertüre anzieht. Etwas Kuvertüre in eine aus festem Papier selbstgedrehte Tüte mit kleinem Loch geben. Auf ein Stück Backpapier im Abstand von 5 cm Tupfen setzen, die kleiner als die Böden der Fondantkirschen sind. Kurz vor dem Festwerden die Fondantkirschen auf die Tupfen setzen, dabei nicht zu sehr andrücken, damit die Tropfen nicht in die Breite laufen.

7. Über ein weiteres Stück Backpapier mit dem Gurkenhobel Vollmilchkuvertüre zu Spänen hobeln und auf dem Papier verteilen. Die Weichselkirschen mit ihren kleinen Böden so tief in die Kuvertüre tauchen, daß auch die Stiele mindestens 2 bis 3 mm mit überzogen werden. Überschüssige Kuvertüre abtropfen lassen, Kirschen auf den Schokospänen absetzen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

8. Kirschen auf eine Platte setzen und, mit einem leichten Tuch bedeckt, 4 Tage an einem kühlen Platz aufbewahren. In dieser Zeit löst sich durch den Alkohol in den Kirschen die Fondantschicht auf und die Kirschen werden besonders saftig.

Eingelegte Dörrpflaumen

Eingelegte Dörrpflaumen

Für 1 Einmachglas von etwa 1 ½ Liter Inhalt

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

Zutaten:

500g entsteinte Dörr- bzw. Backpflaumen, 750 ml Rotwein, 700 ml Portwein, 200 ml schwarzer Tee, 130g Akazienhonig, 60g Zucker, 2 Vanilleschoten, 2 Zimtstangen, je ½ in Scheiben geschnittene unbehandelte Orange und Zitrone

Für das Ragout: 30 bis 40g Vanillepuddingpulver, 80 ml Rotwein

Zubereitung:

Das Einmachglas gründlich reinigen und die Pflaumen hineinschichten. Rotwein und Portwein aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Alle weiteren Zutaten zugeben und einmal aufkochen. (Möchte man die Dörrpflaumen längere Zeit aufbewahren, nur die Hälfte der Gewürze und Zitrusfrüchte verwenden und mit den Dörrpflaumen in das Glas geben.)

Den Weinsud erkalten lassen, dann über die Pflaumen gießen. 15 Minuten in einem Wasserbad von 80° C erhitzen. Mit einem Tuch bedeckt abkühlen lassen und das Glas verschließen. Kühl stellen.

Bei der Zubereitung von einem Ragout den Weinsud noch warm über die Dörrpflaumen gießen und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Tag den Sud abseihen. Das Puddingpulver mit dem Wein glattrühren, in den heißen Sud rühren und aufkochen lassen. Die Gewürze aus der Sauce nehmen. Die abgekühlte Sauce über die Pflaumen geben.

Eingelegte Kumquats

Eingelegte Kumquats

Zutaten:

10 bis 12 Kumquats, 4 Ingwerpflaumen (in Sirup eingelegt), 6 bis 8 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 50g Pinienkerne, 1 EL Minzeblättchen, 250 ml Wasser, 150g Zucker, 60 ml Orangen-Likör

Zubereitung:

Kumquats waschen, abtrocknen und in ein vorbereitetes großes Glas geben. Ingwerpflaumen vierteln und mit den Gewürzen, Pignoli und Minze zu den Kumquats geben.

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten kochen lassen, durch ein Sieb über die Kumquats gießen und erkalten lassen.

Orangen-Likör hinzufügen, das Glas gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Eingelegte Weichseln

Eingelegte Weichseln

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 2 Tage

Zutaten:

150g Kompottweichseln, 125 ml Weichselsaft, 125 ml Rum, 1 Prise löslicher Kaffee

Zubereitung:

Kompottweichseln vor dem Servieren ca. 2 Tage lang in Weichselsaft, Rum und Kaffee einlegen.

Erbeeren in Madeira

Erdbeeren in Madeira

Zutaten:

1 kg kleine Erdbeeren, 500g Zucker, 375 ml Weinbrand, 100 ml Madeira

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und abwechselnd mit Zucker in vorbereitete Gläser geben, etwa 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen. Weinbrand und Madeira hinzugießen, die Gläser gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Exotische Früchte in Weinbrand

Exotische Früchte in Weinbrand

Zutaten:

ca. 200g Litschis (aus der Dose), 4 bis 5 mittelgroße Kiwis, 2 Mangofrüchte, 1 Apfelsine, 1 kleine Ananas, 1 Papaya, knapp 250 ml Litschisaft, 250g Zucker, 2 TL Ingwerpulver, 700 ml Weinbrand, 50 ml Weingeist (96 %)

Zubereitung:

Litschis abtropfen lassen, den Saft auffangen. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Mangos halbieren, entsteinen und schälen; Apfelsine schälen und filieren; Ananas schälen; Papaya schälen, halbieren und entkernen – diese 4 Zutaten in größere Stücke schneiden und in vorbereitete Gläser füllen.

Litschisaft mit Zucker und Ingwerpulver zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen. Weinbrand mit Weingeist hinzugießen, über die Früchte verteilen, die Gläser gut verschließen, und einige Wochen durchziehen lassen.

Feigen in weißem Rum

Feigen in weißem Rum

Zutaten:

250g getrocknete Feigen, 700 ml weißer Rum, 50g Zucker, 1 PK Vanillin-Zucker, 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Feigen einzeln waschen, trockentupfen und in ein vorbereitetes großes Glas geben. Rum mit Vanillin gut verrühren, über die Feigen gießen, Vanilleschote hinzufügen, das Glas gut verschließen und

einige Wochen durchziehen lassen, kühl aufbewahren.

Fruchtmix in Weinbrand

Fruchtmix in Weinbrand

Zutaten:

1 Zuckermelone, 500g blaue Weintrauben, ca. 200g Mandarinen (aus der Dose), 500g Zucker, 700 ml Weinbrand

Zubereitung:

Zuckermelone halbieren, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch in Spalten oder Würfel schneiden. Weintrauben waschen, trockentupfen, entstielen, halbieren und entkernen. Mandarinen abtropfen lassen. Diese drei Zutaten abwechselnd mit dem Zucker in vorbereitete Gläser geben und gut 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen

Weinbrand hinzugießen, die Gläser gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen. Kühl aufbewahren!

Herzkirschen in Mandellikör

Herzkirschen in Mandellikör

Zutaten:

1,50 kg große, festfleischige Herzkirschen, 750g brauner Zucker, Saft von 1 Zitrone, 300 ml Mandellikör (z.B. Amaretto), 300 ml Rum (54 %ig)

Zubereitung:

Die Kirschen waschen, entstielen und abtropfen lassen, dann mit einer Nadel mehrere Male anstechen und in vorbereitete Gläser füllen. Den Zucker im Amaretto-Rum-Zitronensaft-Gemisch auflösen, über die Früchte gießen und die Gläser gut verschließen. Das Ganze mindestens 4 Wochen rasten lassen.

Tip: Sie können auch Weichseln verwenden und/oder einige geschälte Mandeln ins Glas geben!

Himbeeren in Himbeergeist

\red0;

Himbeeren in Himbeergeist

Zutaten:

750g Himbeeren, 250g gesiebter Staubzucker, 20g abgezogene Pistazienkerne, 350 ml Himbeergeist

Zubereitung:

Himbeeren verlesen, abwechselnd mit Staubzucker in vorbereitete Gläser oder einen Steintopf geben und etwa 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen.

Pistazien und Himbeergeist hinzufügen, die Gläser (Steintopf) gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Himbeeren in Weinbrand

Himbeeren in Weinbrand

Zutaten:

500g Himbeeren, 250 ml Wasser, 500g Zucker, 750 ml Weinbrand

Zubereitung:

Himbeeren verlesen, in ein vorbereitetes großes Glas geben. Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, abschäumen, etwas abkühlen lassen und über die Himbeeren gießen. Weinbrand hinzugießen, die Flüssigkeit erkalten lassen, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Honigzwetschgen

Honigzwetschgen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

400g Zwetschgen, 2 EL Zucker, 250 ml Rotwein, 4 cl Zwetschgenwasser, 5 bis 6 EL Honig

Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und bereitstellen.

Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und den Zuckerkaramel loskochen. Das Zwetschgenwasser mit dem Honig einrühren und kurz einreduzieren lassen.

Anschließend die Zwetschgen dazugeben nun 8 bis 10 Minuten bei mäßiger Hitze ziehen lassen.

Kärntner Met-Beeren

Kärntner Met-Beeren

Zutaten:

500 ml Met (Honigwein), je 200g Him-, Schwarz-, Preisel- & Erdbeeren

Zubereitung:

Die Früchte für mindestens 4 Stunden lang im Met ansetzen.

Kirschen in Kirschwasser

Kirschen in Kirschwasser

Zutaten:

500g Schattenmorellen, 250 ml Wasser, 500g Zucker, 4 bis 5 Gewürznelken, 750 ml Kirschwasser

Zubereitung:

Schattenmorellen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, entsteinen.

Wasser, Zucker und Nelken zum Kochen bringen. Abschäumen, die Nelken wieder entfernen. Die Schattenmorellen in die Zucker-Lösung geben und abkühlen lassen.

Kirschwasser unterrühren und die Kirschen mit der Flüssigkeit in ein vorbereitetes großes Glas geben, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Melone in Gin

Melone in Gin

Zutaten:

2 mittelgroße Netzmelonen, 250g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 gestrichener TL Ingwerpulver, 700 ml Gin

Zubereitung:

Netzmelonen in Spalten schneiden, entkernen, schälen, in Stücke schneiden und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Zitronensaft und Ingwerpulver vermengen und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

Die Melonenstücke abtropfen lassen und in ein vorbereitetes großes Glas geben. Die Flüssigkeit mit Gin verrühren, über die Melonen gießen, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Pfälzer Cognac-Quitten

Pfälzer Cognac-Quitten

Zutaten:

2 kg Quitten, 500g Honig, 500g Zucker, ca. 4 EL Weinessig, 700 ml Wasser, 125 ml Cognac

Zubereitung:

Quitten schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

Für die Zucker-Lösung Honig mit Zucker, Weinessig und Wasser zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen (Zucker muß sich vollständig lösen), die Quittenscheiben hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 20 bis 30 Minuten darin ziehen lassen.

Danach mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in vorbereitete Gläser geben. Die Flüssigkeit dicklich einkochen und dann abkühlen lassen. Mit Cognac verrühren, über die Quitten geben, die Gläser verschließen und kühl und dunkel aufbewahren.

Pfälzer Feigen

Pfälzer Feigen

Zutaten:

750g frische Feigen, 1 Stück (ca. 50g) Ingwerwurzel, 375 ml trockener Weißwein, 125 ml Rotwein, 300 ml Essig, 500g Zucker, 2 Gewürznelken, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Feigen vorsichtig abspülen, trockentupfen, mit einem Hölzchen einige Male einstechen und in vorbereitete Gläser füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Mit Wein, Essig, Zucker, Nelken und Zitronenschale zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, Einmach-Hilfe unterrühren und über die Feigen gießen.

Die Gläser nach dem Erkalten verschließen oder bei Schraubverschlußgläsern (Twist-Off-Deckel) die Gläser sofort verschließen.

Pfirsiche & Kiwis in Rum

Pfirsiche und Kiwis in weißem Rum

Zutaten:

ca. 500g Pfirsiche, ca. 200g Kiwis, 200 bis 250g weißer Kandiszucker, 375 ml weißer Rum

Zubereitung:

Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen

lassen), enthäuten und vierteln. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Beide Zutaten abwechselnd mit dem Kandiszucker in ein vorbereitetes großes Glas geben. Rum hinzugießen, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen. Kühl aufbewahren.

Roter Weintopf

Roter Weintopf

Zutaten:

1 kg rote Weintrauben, 125 ml Weinessig, 125 ml Rotwein, 200g Zucker, 125 ml Weinbrand

Zubereitung:

Weintrauben waschen, entstielen, halbieren und entkernen.

Weinessig mit Rotwein und Zucker zum Kochen bringen, die Weintrauben hineingeben, zum Kochen bringen, etwa 1 Minute kochen lassen und in vorbereitete Gläser geben.

Weinbrand hinzufügen, die Gläser verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Tip: Roten Weintopf zu Wild oder Rinderbraten reichen.

Rumtopf I

Rumtopf I

Für ca. 8 Liter

Zum Reifen: einige Monate

Zubereitungszeit ca. einige Stunden

Zutaten:

Im Juni zufügen: 500g Erdbeeren, 500g Zucker, 1 Flasche Rum (braun, 54 %)

Im Juli zufügen: 250g Aprikosen, 250g Sauerkirschen, 250g Zucker, ½ Flasche Rum (54 %)

Im August zufügen: 500g Pfirsiche, Mirabellen, Renekloden, Pflaumen, 250g Zucker, ½ Flasche Rum (54 %)

Im September zufügen: 250g Zwetschgen, 250g Birnen, 250g Zucker, ½ Flasche Rum (54 %)

Im Oktober zufügen: 500g Ananasfruchtfleisch, 250g Zucker, ½ Flasche Rum (54 %)

Weiters: ½ Flasche Rum (54 %)

Zubereitung:

Monat: **Juni** – Früchte: Erdbeeren

Man wäscht die Erdbeeren, läßt sie abtropfen, putzt sie und gibt sie in den Rumtopf. Darüber streut man den Zucker und läßt 2 Stunden ziehen. Dann gießt man den Rum darüber. Man achtet darauf, daß die Erdbeeren vollständig vom Rum bedeckt sind.

Monat: **Juli** – Früchte: Aprikosen und Sauerkirschen

Die Aprikosen werden gehäutet, halbiert, entkernt und geviertelt. Die Kirschen werden gewaschen und die Stiele entfernt. Man mischt nun das Obst mit dem Zucker, läßt etwas ziehen und gibt die Masse in den Rumtopf. Die Früchte werden jetzt mit dem Rum abgedeckt.

Monat: **August** – Früchte: Pfirsiche, Mirabellen, Renekloden, Pflaumen

Die Früchte werden gewaschen und eventuell geschält (Pfirsiche) und entsteint. Dann werden sie mit dem Zucker gemischt. Man läßt etwas ziehen und gibt die Mischung in den Rumtopf. Die Früchte werden wieder mit Rum abgedeckt.

Monat: **September** – Früchte: Zwetschgen und Birnen

Die Zwetschgen werden gewaschen und entsteint, die Birnen werden gewaschen, geschält, geviertelt und das Kerngehäuse entfernt. Das Fruchtfleisch wird in Scheiben geschnitten. Das Obst wird dann mit Zucker bestreut und in den Rumtopf gegeben. Die Früchte werden wieder mit Rum abgedeckt.

Monat: **Oktober** – Früchte: Ananas

Die Ananas werden mit dem Zucker bestreut und in den Rumtopf gegeben. Wieder mit Rum abdecken.

4 Wochen nach der letzten Fruchtzugabe wird nochmals ½ Liter Rum dem Rumtopf zugegeben.

Normalerweise ist der Rumtopf am 1. Advent fertig. Haltbarkeit: ca. 1 Jahr!

Verwendung: Als Likör, zu Nachtische, zu Pudding, zu Eis usw.

Hinweise:

- Nach jeder Fruchtzugabe wird eine umgedrehte Untertasse zur Beschwerung auf die Früchte gelegt, damit diese nicht hochschwimmen und an der Luft verderben können.
- Der Rumtopf wird mit einer Einmachhaut verschlossen.
- Sollten kleine Bläschen im Rumtopf auftreten, so würde dies eine beginnende Gärung bedeuten, was den Rumtopf verderben würde. In diesem Fall gibt man Alkohol (95%) dazu, 100g Alkohol pro 3 ½ Liter Rumtopf.
- Sollte Schaum oder Gärgeruch auftreten, so ist der Rumtopf verdorben und kann weggeworfen werden.

Rumtopf II

Rum-Topf II

Nur frische, tadellose Früchte für einen Rumtopf verwenden!

Zutaten:

600g Erdbeeren, 600g Süßkirschen, 600g Aprikosen, 600g Pfirsiche, 600g Sauerkirschen, 600g Mirabellen, 600g Pflaumen, 600g Birnen, wenig Zuckerlösung, 600g blaue & grüne Weintrauben, 600g Ananas, ca. 1,50 L Rum (54 %), 1 kg Zucker

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, entstielen, große Früchte halbieren oder vierteln. Sauer- und Süßkirschen waschen, entstielen und entsteinen. Mirabellen waschen, kleine Früchte ganz lassen, große halbieren und entsteinen. Pflaumen waschen, entstielen, entsteinen und enthäuten.

Aprikosen und Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), enthäuten, in Stücke schneiden und erkalten lassen.

Birnen schälen, achteln und entkernen. Die Birnenstücke in wenig Zuckerlösung weich dünsten, abtropfen und erkalten lassen.

Weintrauben waschen, entstielen, halbieren und entkernen. Ananas schälen, zunächst in Scheiben, dann in Stücke schneiden.

Der Jahreszeit entsprechend die Früchte in ein vorbereitetes 7-Liter-Zubindegefäß geben.

Vom Rum jeweils etwa 350 ml mit 250g vom Zucker verrühren und über die Früchte gießen. Der Flüssigkeitsspiegel muß immer 1 cm hoch über den Früchten stehen – diese am besten mit einem Glasteller beschweren!

Den Rumtopf gut verschließen, kühl und dunkel aufbewahren, bei jeder Fruchtzugabe vorsichtig durchrühren.

Rumtopf nach E.W.

Rumtopf nach Eckart Witzigmann

Für ein Gefäß von 8 Liter Inhalt

Ruhezeit: für jede Fruchtsorte jeweils 12 Stunden

Zubereitungszeit: für jede Fruchtsorte jeweils 30 Minuten

Für den Rumtopf verwende ich absichtlich keine Himbeeren oder rote und schwarze Johannisbeeren, da diese leicht zerdrückt und unansehnlich werden.

Zutaten:

500g kleine Erdbeeren, 500g Farinzucker, je 2 Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis und Vanilleschoten, 3 Flaschen Rum (54 Vol. %; von sehr guter Qualität), je 350g geputzte, entkernte oder geschälte Früchte (z. B. Stachelbeeren, Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Birnen, Nektarinen, Zwetschgen, Ananas), ca. 1,20 kg Zucker

Zubereitung:

Die gewaschenen, trockengetupften, geputzten Erdbeeren mit Farinzucker vermischen und über Nacht stehen lassen. Die Erdbeeren nur dann halbieren, wenn sie zu groß sind.

Am nächsten Tag die Erdbeeren mit den Gewürzen in das saubere Gefäß geben. Die Früchte mit so viel Rum begießen, daß sie 2 cm hoch damit bedeckt sind. Mit Klarsichtfolie abdecken und einem kleinen Teller beschweren.

Nun zweimal pro Woche mit einem Holzlöffel vorsichtig im Rumtopf rühren. Wann die nächsten Früchte hinzugegeben werden, richtet sich nach dem Marktangebot.

Die reifen, aber nicht faulen oder weichen Früchte nach und nach vorbereiten: Von den Stachelbeeren die Blütenansätze entfernen und die Früchte mit einer Nadel leicht einstechen. Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche blanchieren, häuten und von den Steinen befreien. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden.

Jede Fruchtsorte mit 150g Zucker vermischen und zugedeckt über Nacht an einem kühlen und dunklen Ort stehen lassen. Dann die Früchte in das Gefäß schichten und mit Rum auffüllen, so daß die Früchte 2 cm hoch damit bedeckt sind.

Tip: Der Rumtopf wird bereits ab dem Frühsommer angesetzt und traditionell erst am 1. Advent probiert. Wichtig ist, daß man auf absolute Hygiene achtet! Es bilden sich sonst Bakterien, die den Rumtopf verderben lassen.

Rumzwetschgen

Rumzwetschgen

Für 1 Einmachglas von 2 Liter Inhalt

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1,25 kg kleine, feste aromatische Zwetschgen, 15g Rosinen, unbehandelte Schalen von je 1/3 Orange und Zitrone (ohne weiße Haut, mit dem Sparschäler geschält), 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke, 500g Zucker, 250 ml Strohrum (80 Vol. %)

Zubereitung:

Das Einmachglas mit kochendheißem Wasser ausspülen. Dazu vorher auf ein nasses Tuch stellen, damit es nicht platzt. Auf den Boden des Glases die gewaschenen Rosinen geben.

Die Zwetschgen waschen, trocknen und mit einer Nadel mehrmals einstechen. Die Zwetschgen abwechselnd mit den Orangen- und Zitronenschalen in das Einmachglas füllen.

500 ml Wasser in einen Topf gießen. Das ausgekratzte Mark der Vanilleschote, die Vanilleschote, die Zimtstange, die Gewürznelke sowie den Zucker dazugeben, 3 Minuten kräftig durchkochen. Den Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Den Strohrum einrühren. Den Sirup mit den Gewürzen in das Glas über die Zwetschgen füllen. Das Glas verschließen und für 15 bis 20 Minuten bei 80° C in einem Sterilisiertopf im Wasserbad erhitzen oder in den auf 120° bis 130° C erwärmten Backofen stellen.

Das Glas herausnehmen und mit einem Tuch bedeckt erkalten lassen. An einem kühlen, wenn möglich dunklem Ort aufbewahren. Nach 6 Wochen kann man die Zwetschgen probieren.

Sauerkirschen in Rum

Sauerkirschen in Rum

Zutaten:

1 kg Sauerkirschen, 500g Zucker, 1 Vanilleschote, 350 ml Rum (54 %)

Zubereitung:

Sauerkirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, evtl. entsteinen, mit Zucker in ein vorbereitetes großes Glas geben und etwa 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen.

Vanilleschote einritzen und hinzufügen. Rum darüber gießen (Kirschen müssen bedeckt sein), das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Schattenmorellen in Rum

Schattenmorellen in Rum

Zutaten:

1 kg Schattenmorellen, 250g brauner Kandiszucker, 700 ml Rum (54 %)

Zubereitung:

Schattenmorellen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, entsteinen und in ein vorbereitetes großes Glas geben. Kandiszucker mit Rum hinzufügen, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Stachelbeeren in Gin

Stachelbeeren in Gin

Zutaten:

500g reife Stachelbeeren, 1 Vanilleschote, 250 ml Wasser, 500g Zucker, 750 ml Gin

Zubereitung:

Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien und waschen, gut abtropfen lassen.

Vanilleschote einritzen und mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen, abschäumen, die Vanilleschote wieder entfernen, die Stachelbeeren in die Zucker-Lösung geben und abkühlen lassen.

Gin unterrühren, die Stachelbeeren mit der Flüssigkeit in ein vorbereitetes großes Glas geben, das Glas verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Trauben & Ananas in Rum

Trauben und Ananas in braunem Rum

Zutaten:

je 200g blaue & grüne Weintrauben, ca. 350g Ananasfleisch (von 1 großen Ananas), 275g brauner Kandiszucker, 1 Vanilleschote, 500 ml Rum (54 %)

Zubereitung:

Weintrauben waschen, trockentupfen, entstielen, evtl. halbieren und entkernen. Ananasfleisch in Stücke schneiden. Beide Zutaten mit dem Kandiszucker in vorbereitete Gläser geben. Vanilleschote einritzen und hinzufügen. Rum darüber gießen, die Gläser gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Tip: Trauben und Ananas zu Vanillepudding oder Cremespeisen reichen.

Weihnachtlicher Fruchtetopf

Weihnachtlicher Fruchtetopf

Für ein weites 1 Liter-Glas
Zum Marinieren: einige Wochen
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

3 Orangen, 100 entsteinte Dörripflaumen, 100g Datteln, geschälte Mandeln, 700 ml Rum (54 %)

Zubereitung:

Orangen mit dem Messer abschälen – die weiße Haut dabei entfernen – und in Scheiben schneiden. Datteln aufschneiden, Kern herauslösen und mit jeweils einer Mandel füllen, wieder zusammendrücken.

Orangenscheiben, Dörripflaumen und gefüllte Datteln schichtweise in ein steriles Glas füllen, mit dem Rum begießen – die Früchte müssen davon ganz bedeckt sein – und einige Wochen durchziehen lassen.

Weinbrand-Feigen

Weinbrand-Feigen

Für ein 1 Liter-Glas

Zutaten:

6 bis 8 frische Feigen, Saft und Schale von 2 Limetten, 100g Kristallzucker (oder 80g Honig), 250 ml Wasser, 500 ml Weinbrand

Zubereitung:

Die Haut der Feigen vorsichtig abziehen und in ein schönes, verschließbares Glas legen. Limettenzesten kurz blanchieren und zu den Feigen geben.

Kristallzucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen, bis die Zuckerlösung leicht dicklich ist.

Limettensaft und Weinbrand einrühren und sofort noch heiß über die Feigen gießen. Abgekühlt verschließen und kühl aufbewahren.

Die Weinbrand-Feigen sind etwa 2 Monate haltbar.

Weinbrand-Marillen

Weinbrand-Marillen

Für 3 Gläser à ½ Liter Inhalt

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

1 kg Marillen, 1 Limette, ~ 5 cm frische Ingwerwurzel, 250g Zucker, 300 cm³ Cognac, 6 Pimentkörner

Zubereitung:

Marillen blanchieren, schälen, halbieren, entkernen und mit etwas Limettensaft beträufeln. Ingwer schälen und en julienne schneiden.

Zucker leicht karamelisieren. Vom Feuer nehmen und mit Cognac ablöschen, aufkochen.

Marillen, Ingwer, Piment und Limettenstücke zugeben und 2 Minuten dünsten. Sofort in vorbereitete Gläser abfüllen und verschließen.

Weinbrand-Pfirsiche

Weinbrand-Pfirsiche

Zutaten:

1 kg vollreife Weinbergpfirsiche, ca. 500g Zucker, 700 ml Weinbrand

Zubereitung:

Pfirsiche kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln, entsteinen, mit dem Zucker in ein vorbereitetes großes Glas geben und gut 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen.

Weinbrand darüber gießen – die Pfirsiche müssen bedeckt sein –, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Weißer Rum-Topf

Weißer Rum-Topf

Zutaten:

2 Pfirsiche, 3 Nektarinen, 3 Kiwis, 300g Zucker, 6 bis 8 EL Zitronensaft, 100g Süßkirschen, 150g Erdbeeren, 75g verlesene Himbeeren, ca. 300 ml weißer Rum

Zubereitung:

Pfirsiche kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), enthäuten, halbieren und entsteinen. Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Früchte in eine Schüssel geben, mit Zucker bestreuen, mit Zitronensaft vermengen und kurze Zeit durchziehen lassen.

Süßkirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Beide Zutaten mit den Himbeeren zu den marinierten Früchten in ein vorbereitetes Glas geben.

Weißem Rum darüber gießen – die Früchte müssen bedeckt sein –, das Glas gut verschließen und durchziehen lassen.

Wodka-Topf

Wodka-Topf

Zutaten:

10 Kiwis, 500g abgezogene Mandeln, 4 Granatäpfel, 100g weißer Kandiszucker, 700 ml Wodka

Zubereitung:

Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und mit den Mandeln in ein vorbereitetes großes Glas geben.

Granatäpfel halbieren, die Fruchtkörner vorsichtig mit einem Teelöffel herausnehmen und über die Kiwis verteilen.

Kandiszucker mit Wodka hinzufügen, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen.

Zimtwetschken

Zimtwetschken

Für 6 Personen

Zum Durchziehen: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Dieses Gericht stammt aus der Steiermark

Zutaten:

300g Dörrzwetschken, 250 ml Rotwein, 1 Zimtstange (ca. 5 cm), 5 Pimentkörner

Zubereitung:

Die Dörrzwetschken mit heißem Wasser gut abspülen, mit Rotwein und den Gewürzkörnern aufkochen und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Zwetschken in Rum

Zwetschken in Rum

Zutaten:

500g Zwetschken, kochendes Wasser, 250g brauner Kandiszucker, 1 Stück Zimtrinde, 700 ml Rum (54 %)

Zubereitung:

Zwetschken waschen, in kochendes Wasser geben, zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen, abtropfen lassen, mit Kandiszucker und Zimt in ein vorbereitetes Glas füllen. Rum hinzugießen, das Glas gut verschließen und einige Wochen durchziehen lassen. Kühl aufbewahren!

23f Liköre & Schnäpse

Absinth - "Grüne Fee"

Absinth - "Grüne Fee"

Für ½ Liter

Zum Reifen: 9 Tage

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

500 ml Wodka, 2 TL Wermut (zerkleinert), 2 TL Anis (zerkleinert), ½ TL Fenchel, 4 Kardamomen Kapseln, ½ TL Koriander (gemahlen), 2 TL Angelikawurzel (zerhackt)

Zubereitung:

Man übergießt den Wermut mit dem Wodka und läßt 2 Tage stehen.

Anschließend wird der Wermut durch Filtration entfernt und die restlichen Zutaten zugegeben. Diese Mischung läßt man nun 1 Woche stehen und filtriert dann nochmals.

Anmerkung: Wird dieses Wermut-Getränk zu oft getrunken, so können Nieren- und Gehirnschäden auftreten. Deshalb ist die Herstellung von Absinth in mehreren Ländern, darunter auch in Deutschland, verboten!

Ambrosia

Ambrosia

Für rund 20 Liter

Zum Ansetzen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Die mythische Götterspeise der alten Griechen, die allen olympischen Wesen, die Götterrosse dabei eingeschlossen, viele ihrer Hochgenüsse vergönnte und als Balsam Schönheit und Unsterblichkeit verlieh. Ambrosia soll den Göttern als Trunk "neunmal süßer als Honig" geschmeckt haben.

Weitaus irdischer wird seitdem die Bezeichnung dieser himmlischen Köstlichkeit für andere Hochgenüsse vereinnahmt: Für eine spezielle Aprikosenart, für einen leichten Fruchtsalat (aus Orangen und Ananas mit Mandeldekori und Sherryzugabe), für einen bitteren mexikanischen Tee, und, Olymp der Blasphemie, sogar für einen würzigen schwedischen Schnittkäse.

Die gleichnamige Süßspeise (aus Orangen, Zucker und Kokosraspel) aus dem US-amerikanischen Süden hat ihre beste Zeit, das 19. Jahrhundert hinter sich. Unsterblich ist allerdings unser Ambrosia-Likör:

Zutaten:

10 L alter Branntwein, 80g Koriander, 20g Gewürznelken, 20g Anis, 5 L Weißwein, 5 kg Zucker, 6 L Wasser

Zubereitung:

Koriander, Nelken und Anis im Branntwein – gut verschlossen – 1 Monat ziehen lassen.

Danach dekantieren, filtern und mit Weißwein sowie kaltem Zuckersirup, gekocht aus Zucker und Wasser, versetzen. Wiederum einige Zeit reifen lassen.

Ananas-Likör mal 2

Ananas-Likör 1

Für 10 Liter

Zum Reifen: 14 Tage

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

2 bis 3 Ananas (frisch oder Dose), 4 Flaschen Mosel- oder Rheinwein, 3 L Alkohol, 3,5 kg Zucker, Wasser

Zubereitung:

Die Ananas werden zerschnitten und mit dem Wein und dem Alkohol gemischt. Dies bleibt einige Tage stehen, dann wird filtriert.

Jetzt fügt man den Zucker zu und füllt mit Wasser auf 10 Liter auf.

Anmerkung: Reiner Alkohol ist leicht entzündlich, daher Zündquellen fernhalten und nicht rauchen.

Ananas-Likör 2

Für 2 ½ Liter

Zum Reifen: 30 Tage

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Erhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

1 Ananas, 1 L Wasser, 100g Zucker, 2 L Kognak

Zubereitung:

Eine nicht zu kleine Ananas wird mit einem Tuche abgerieben und in Würfel geschnitten; dann kocht man sie in 1 Liter Wasser ½ Stunde und gibt 100g geklärten Zucker und 2 Liter feinen Kognak dazu. Hierauf rührt man alles durcheinander und füllt es in Flaschen oder besser noch in eine große Glasbüchse, die man mit Leinwand und Schweinsblase zubindet und in die Sonne stellt, wo sie von Zeit zu Zeit geschüttelt wird. Nach 3 bis 4 Wochen ist der Likör destilliert und kann nun filtriert und aufbewahrt werden.

Bemerkung: Geklärter oder geläuterter Zucker

Da früher der Zucker nicht so rein war wie heute, wurde er damals vor bestimmten Verwendungszwecken geklärt oder geläutert. Bei der heutigen Zuckerqualität ist dieses Verfahren nicht mehr notwendig.

Der Vollständigkeit halber hier die Vorschrift:

Der Zucker wird in Stücke geschlagen und in einem Bunzlauer, Nickel- oder Messinggefäß auf das Feuer gebracht, nachdem man ihn mit Wasser angeweicht; auf 1 Pfd. Zucker rechnet man etwa ¼ Liter Wasser. Sobald der Zucker anfängt zu kochen, bildet sich Schaum an der Oberfläche, den man mit einem Schaumlöffel abnimmt; die sich an den Seiten des Gefäßes absetzenden Unreinigkeiten und den Schaum entfernt man mit einem sauberen feuchten Tuche.

Angelika-Likör

Angelika-Likör

Für ½ Liter

Zum Reifen: 6 Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

350g Angelika-Stengel (frisch), 500 ml Brandy, 350g Zucker

Zubereitung:

Man schneidet die Stengel der Angelika (Engelwurz) in kurze Stücke und übergießt sie mit dem Brandy. Die gut verschlossene Flasche läßt man nun ca. 2 Wochen an einem sonnigen Platz stehen.

Nach dieser Zeit löst man den Zucker in etwas Wasser auf und gibt diese Lösung ebenfalls in die Flasche.

Nach weiteren vier Wochen filtriert man den Likör ab und bewahrt ihn in fest verschlossenen Flaschen auf.

Anis-Likör mal 2

Anis-Likör 1

Für 10 Liter
Zum Reifen: einige Tage
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

4g Anisöl, 4 L Alkohol (90%), 3 kg Zucker, Wasser

Zubereitung:

Man mischt das Anisöl mit dem Alkohol, gibt den Zucker dazu und füllt mit Wasser auf eine Gesamtmengen von 10 Liter auf.

Anmerkung: Reiner Alkohol ist leicht entzündlich, daher Zündquellen fernhalten und nicht rauchen!

Anis-Likör 2

Für 1 ½ Liter
Zum Reifen: 6 Wochen
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

40g Anis (zerstoßen), 1g Zimt, 500g Zucker, 1 L Schnaps

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten, läßt 6 Wochen stehen und filtriert.

Anmerkung: 1 Likörglas nach der Mahlzeit wirkt verdauungsfördernd. Wird Anis jedoch stark überdosiert, so folgt nach einer kurzen Erregungsphase ein Tiefschlaf mit Muskellähmung!

Apfel-Likör

Apfel-Likör

Für 2 Liter
Zum Reifen: 4 Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

20 Äpfel, Saft von 1 Zitrone, 700 ml Wodka, 1 TL Koriandersamen (ganz), 350g Zucker, 125 ml Wasser, 1 Prise Zitronensäure

Zubereitung:

Die Äpfel werden geschält und das Fruchtfleisch wird fein gewürfelt. Jetzt wird Zitronensaft, Wodka und Koriander zugegeben und 2 Wochen stehen gelassen. Ab und zu wird geschüttelt!

Anschließend gibt man die Lösung, die aus Zucker, Wasser und Zitronensäure hergestellt wurde, zu und läßt wieder 2 Wochen ruhen.

Dann wird filtriert und in Flaschen abgefüllt.

Aprikosen-Likör

Aprikosen-Likör

Für 1 ½ Liter
Zum Reifen: 2 Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

10 große Aprikosen, 150 ml Wasser, 350g Zucker, ½ Zimtstange, 700 ml Wodka

Zubereitung:

Man halbiert die Aprikosen, entfernt die Kerne, bedeckt mit Wasser, kocht kurz auf, gibt die restlichen Zutaten dazu, rührt, bis der Zucker aufgelöst ist, läßt abkühlen, läßt das verschlossene Gefäß 6 bis 8 Tage stehen.

Filtriert ab, läßt nochmals 1 Woche stehen und filtriert, wenn nötig, nochmals.

Atholl Brose

Atholl Brose

Zutaten:

3 EL Hafermehl (nicht zu fein), 2 EL Heidekrauthonig, 1 L Whisky

Zubereitung:

Man mischt das Hafermehl mit etwas Wasser zu einem dünnflüssigen Brei, läßt 30 Minuten ziehen und filtriert.

Das Filtrat muß klar sein. Dann mischt man das Filtrat mit dem Honig, füllt in eine 1 Liter-Flasche ab und füllt mit Whisky auf.

Vor dem Genuß muß die Flasche geschüttelt werden!

Aufgesetzter mit Himbeeren

Aufgesetzter mit Himbeeren

Für 1 Flasche à 750 ml

Reifezeit: 4 Wochen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

750g frische Himbeeren, 1 Flasche Doppelkorn (= 0,7 Liter), 125g Kristallzucker (fein), 2 Sternanis

Zubereitung:

Himbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen und auf zwei weithalsige Flaschen verteilen. Doppelkorn, Kristallzucker und Sternanis mischen und über die vorbereiteten Himbeeren gießen.

Likör verschlossen etwa 4 Wochen reifen lassen. Danach durch ein Sieb abseihen und in eine dekorative Flasche abfüllen.

Bananen-Likör

Bananen-Likör

Für 1 Liter

Zum Reifen: 4 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

4 bis 6 Bananen, 700 ml Wodka, 150g Zucker, 75 ml Wasser, 1 Prise Zitronensäure

Zubereitung:

Man schneidet die Bananen in dünne Scheiben, übergießt mit Wodka, läßt unter öfterem Schütteln 4

bis 8 Tage stehen – evtl. braun gewordenen Bananenscheiben nimmt man heraus!

Filtriert, löst den Zucker und die Zitronensäure im Wasser, gibt diese Lösung dazu, läßt nochmals 3 Wochen stehen und filtriert nochmals.

Bier-Likör

Bier-Likör

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: 3 Monate

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

1 L Bockbier (Starkbier), 500g Zucker, 1 Vanilleschote, 125 ml Alkohol (90%), ¼ TL Zimtpulver, ¼ TL Nelken (gemahlen)

Zubereitung:

Man bringt das Bier, den Zucker und die aufgeschnittene Vanilleschote zum Kochen, läßt 15 Minuten sieden, gibt anschließend die restlichen Zutaten dazu, läßt zugedeckt 1 Stunde stehen, filtrierte ab, erhitzt bis kurz vor dem Sieden und füllt heiß in Flaschen ab.

Vor dem Verbrauch werden die Flaschen noch 3 Monate gelagert. Haltbarkeit ca. 6 Monate!

Birnen-Likör

Birnen-Likör

Für 1 Liter

Zum Reifen: 8 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

500g Birnen (reif, aromatisch), 350 ml Alkohol (96%), 2g Gelatine, 20 ml Weinbrand, 20 ml weißer Rum (40%), 300 ml Zuckerlösung, VE-Wasser

Zubereitung:

Herstellung Zuckerlösung: Man löst 300g Zucker in 150 ml Wasser kochend auf.

Man schneidet die Birnen in kleine Stücke, gibt sie sofort in den Alkohol, gibt die Gelatine und bei Bedarf ein Stückchen Ingwer oder etwas Zitronensaft dazu und läßt 14 Tage verschlossen stehen.

Anschließend filtrierte man, gibt den Weinbrand, den Rum und die Zuckerlösung dazu und füllt mit VE-Wasser auf 1 Liter auf. Man schüttelt gut durch und läßt nochmals 4 Wochen ruhen. Wenn der Likör dann nochmals Satz gebildet hat, wird nochmals filtrierte.

Brombeer-Likör mal 2

Brombeer-Likör 1

Für 2 Flaschen à ca. 500 ml

Reifezeit: 6 bis 8 Wochen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

200g frische Brombeeren, 700 ml Korn, 150g weißer Kandiszucker, 1 Stück Zimtstange

Zubereitung:

Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen, mit Kandiszucker und der zerbrochenen Zimtstange in Flaschen füllen. Mit Korn auffüllen und mindestens 6 bis 8 Wochen durchziehen lassen.

Danach filtern, in Flaschen füllen, gut verschließen und den Likör noch einige Wochen an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Brombeer-Likör 2

Für 2 Liter

Zum Reifen: 12 Wochen

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Zutaten:

500 ml Brombeersaft, 500g Brombeeren, 500g Kandiszucker (weiß), 1 Stange Zimt, einige Gewürznelken, 1 L Obstler oder Korn

Zubereitung:

Herstellung Brombeersaft: Man entsaftet Brombeeren entweder mit einer Saftzentrifuge oder erhitzt die Beeren mit Wasser und filtriert anschließend ab.

Herstellung Likör: Man gibt alle Zutaten in ein Gefäß, schüttelt gut durch und läßt 6 bis 8 Wochen auf einem sonnigen Platz stehen. Täglich wird das Gefäß geschüttelt!

Anschließend wird filtriert und noch ein paar Wochen gelagert.

Bündner Rötelli mal 2**Bündner Rötelli oder Rosolie 1**

Für 2 Liter

Zum Reifen: 6 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

500 Kirschen (gedörnt), 1 Zimtstange (2 bis 3 cm lang), 1 Vanillestengel, 4 ganze Nelken, 4 Wacholderbeeren (zerquetscht), ½ KL Anis (ganz) evt. Sternanis, 1 L gewöhnlicher Schnaps, 1 kg Zucker, 1 L Wasser

Zubereitung:

Man gibt in ein Sterilisierglas die Kirschen, den Zimt, die Vanille, die Nelken, die Wacholderbeeren, den Anis und den Schnaps, schließt das Gefäß gut ab und läßt 4 bis 6 Wochen an der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen (ab und zu schütteln).

Anschließend kocht man den Zucker mit dem Wasser auf, läßt erkalten, mischt den Rest dazu, filtriert und verfeinert mit etwas Kirsch.

Bündner Rötelli oder Rosolie 2

Für 2 Liter

Zum Reifen: 6 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

250g brauner Kandiszucker, 1 L Wasser, 1 gestrichener EL Kümmel, 1 gestrichener EL Wacholderbeeren, 1 Zimtstengel, 10 Nelken, evtl. 2 bis 3 Lorbeerblätter, 250g Kirschen (gedörnt), 1 L Schnaps

Zubereitung:

Man gibt zusammen den Kandiszucker, das Wasser, den Kümmel, die Wacholderbeeren, den Zimt, die Nelken, die Lorbeerblätter und die Kirschen und kocht ½ Stunde leicht.

Nach dem Erkalten siebt man ab, vermischt mit dem Schnaps und lagert noch ca. 6 Monate.

Cassis-Likör mal 2

Cassis-Likör 1

Für 2 Flaschen von je 700 ml Inhalt

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Marinierzeit: 2 Tage

Der Cassislikör eignet sich für den Kir royal oder zum Aromatisieren von Mousse, Eis oder Saucen.

Zutaten:

650g entstielte Cassisbeeren (schwarze Johannisbeeren), 650 ml Rotwein, 400g Zucker, 250 ml reiner Alkohol (80 Vol. %; in der Apotheke erhältlich)

Zubereitung:

1. Die Cassisbeeren kurz abbrausen und abtropfen lassen. Die Beeren zerdrücken, in ein Gefäß geben, mit dem Rotwein übergießen und 2 Tage darin marinieren.

2. Danach die Beeren aufkochen und den Saft durch ein Tuch abseihen. Es sollten 700 ml Saft entstehen.

3. Den Cassissaft mit dem Zucker aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, den Saft leicht abkühlen lassen und den hochprozentigen Alkohol unterrühren.

4. Den Likör in die gründlich gereinigten Flaschen abfüllen und gut verschließen. An einem kühlen und möglichst dunklen Ort aufbewahren.

Johannisbeer-Likör, Cassis 2

Für 3 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

schwarze Johannisbeeren, 1 L reiner Alkohol, 1 kg Zucker

Zubereitung:

Man zerquetscht die Johannisbeeren und setzt auf 1 Liter dieses Breies den Alkohol zu. Diese Mischung läßt man 8 Tage stehen und filtriert ab.

Jetzt wird der Zucker darin gelöst und nochmals filtriert.

Curacao

Curaçao

Für 2 Liter

Zum Reifen: 6 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der

Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

100g Orangen- oder Apfelsinenschale, 2 L Franzbranntwein, 200g gelber Kandiszucker

Zubereitung:

100g Orangen- oder Apfelsinenschale wird von dem inneren weißen Pelz befreit, was sich am leichtesten bewerkstelligen läßt, wenn man die Schalen vorher einige Zeit in Wasser legt. Nun werden die Schalen in kleine Stücke geschnitten und mit 2 Liter Franzbranntwein aufgestellt, am besten in Krügen, die man 2 bis 3 Wochen beim Ofen oder 3 bis 4 Wochen im Keller stehen läßt, aber recht häufig umschüttelt.

Dann gießt man den Branntwein ab, preßt die Schale aus, gibt 200g gestoßenen gelben Kandis dazu und füllt ihn wieder in Flaschen, die täglich geschüttelt werden müssen, bis der Zucker geschmolzen ist. Schließlich stellt man den fertigen Likör an einen kühlen Ort.

Danziger Goldwasser

Danziger Goldwasser

Für 3 ¼ Liter

Zum Reifen: 4 Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

1,250 kg Alkohol, 1 kg Rosenwasser, 1 kg Spiritus Aurantii florum, 12 Tropfen chinesisches Zimtöl, 12 Tropfen Zitronenöl, 12 Tropfen Muskatöl, 15 Tropfen Safrantinktur, Blattgold

Zubereitung:

Alkohol, Rosenwasser, Spiritus und Gewürze in eine Flasche füllen, verschließen und einige Zeit reifen lassen.

In den fertigen Likör werden noch einige Blätter fein zerschnittenes Blattgold verteilt.

Anmerkung: Spiritus Aurantii florum ist eine Lösung von 10 Teilen Pomeranzenblütenöl in 990 Teilen Alkohol (80%).

Eier-Kognak

Eier-Kognak

Zutaten:

10 frische Eidotter, 200g Zucker, Vanillezucker, 1 L Kognak

Zubereitung:

Man mischt die Eidotter gut mit dem Zucker und fügt nach Geschmack Vanillezucker hinzu. Jetzt gibt man ganz langsam und unter ständigem Rühren den Kognak hinzu.

Eierlikör

Eierlikör 1

Für 1 Flasche von 1 Liter Inhalt

Zubereitungszeit: 1 gute Stunde

Eckart Witzigmann: Mit Eierlikör kann man eine hervorragende Mousse herstellen und Zimteis oder Kuchen aromatisieren.

Zutaten:

250g Zucker, 500 ml Milch, Mark von ¼ Vanilleschote, 7 Eigelb von sehr frischen Eiern (140g), 250 ml Rum (54 Vol. %)

Zubereitung:

1. Die Hälfte des Zuckers mit der Milch und dem Vanillemark aufkochen. Die andere Hälfte des Zuckers in einer Schüssel mit dem Eigelb in einem heißen Wasserbad weißschaumig aufschlagen.
2. Die aufgekochte Milch auf die Schaummasse gießen und unterschlagen. Die Konsistenz prüfen. Sollte die Milch nicht zur Rose abgezogen sein, wieder in das Wasserbad geben und alles mit Hilfe eines Holzlöffels zur Rose abziehen. Danach die Masse durch ein feines Sieb gießen.
3. Diese "Sauce anglaise" leicht auskühlen lassen. Dann im Mixer auf höchster Stufe schlagen und langsam den Rum hinzugeben. Man kann ihn aber auch mit dem Handrührgerät unterarbeiten.
4. Den Likör auskühlen lassen. Die Flasche gründlich säubern, den Likör hineingießen und die Flasche verschließen. Den Likör kühl stellen, am besten in den Kühlschrank, und bald verbrauchen.

Eier-Likör 2

Für ½ Liter

Zum Reifen: 2 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

6 frische Hühnereier, 150g Puderzucker, ¼ Vanillestange, ¾ Tasse Milch (abgekocht), ¼ Tasse Dosenmilch (10%), 125 ml Alkohol (90%), etwas Rumaroma

Zubereitung:

Man rührt die Eier, den Puderzucker und der Vanillestange schaumig bis die Masse dickcremig ist. Man schlägt nun langsam weiter, gibt langsam die Milch und die Dosenmilch dazu und zum Schluß den Alkohol und das Rumaroma.

Der Likör wird jetzt in Flaschen abgefüllt und vor Sonne geschützt. Vor dem Servieren muß er geschüttelt werden!

Tip: Der reine Alkohol kann durch hochprozentigen Cognac (54 Vol.%) ersetzt werden.

Erdbeer-Likör mal 4**Erdbeer-Likör 1**

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: 6 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

500g Erdbeeren, 1 Orange, 250 bis 300g Kandiszucker (weiß), 50g Mandeln, 1 L Weinbrand (40%)

Zubereitung:

Die Orange wird ganz dünn geschält, die Frucht wird von der weißen Haut befreit und in kleine Stücke geschnitten.

Jetzt gibt man die Orangenschale, die Orangenfrucht, die Erdbeeren, den Kandiszucker, die Mandeln (in Scheiben oder Streifen geschnitten) und den Weinbrand in ein Gefäß, das man gut verschließt. Der Likör bleibt jetzt 4 Wochen unter öfterem Schütteln stehen.

Anschließend wird filtriert und nochmals 2 Wochen stehen gelassen. Lagerung: Kühl und dunkel!

Erdbeer-Likör 2

Für ca. 1 Liter

Zum Reifen: 3 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

250g frische, kleine Erdbeeren, 700 ml Cognac oder Weinbrand, 250g Kandiszucker (weiß)

Zubereitung:

Man halbiert die Erdbeeren, gibt sie in eine Flasche und gibt den Zucker und den Cognac dazu. Die Flasche sollte jetzt fast vollständig gefüllt sein.

Man stellt die verschlossene Flasche jetzt 3 Wochen lang an einen kühlen Ort (Keller) und filtriert danach ab.

Tip: Die eingelegten Erdbeeren zu Eis oder Cremespeisen reichen.

Erdbeer-Likör, Walderdbeeren 3

Für ½ Liter

Zum Reifen: 4 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

300 ml Walderdbeeren, 300 ml weißer Kandiszucker, 300 ml Kognak, 6 bis 7 Gewürznelken

Zubereitung:

Man füllt eine Weinflasche zum dritten Teil mit kleinen reifen Walderdbeeren, zum dritten Teil mit gestoßenem weißen Kandi und das letzte Drittel mit feinem Kognak, man gibt noch 6 bis 7 Gewürznelken hinein.

Hierauf rührt man alles durcheinander und füllt es in Flaschen oder besser noch in eine große Glasbüchse, die man mit Leinwand und Schweinsblase zubindet und in die Sonne stellt, wo sie von Zeit zu Zeit geschüttelt wird. Nach 3 bis 4 Wochen ist der Likör destilliert und kann nun filtriert und aufbewahrt werden.

Erdbeer-Likör 4

Für 1 Glas à 1 ½ Liter

Reifezeit: 10 bis 12 Wochen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

500g Erdbeeren, 5 Gewürznelken, 200g weißer Kandiszucker, 700 ml Kirschwasser

Zubereitung:

Die vollreifen, aber unbeschädigten Erdbeeren kurz waschen und gut abtrocknen. Zusammen mit den Gewürznelken, dem Kandiszucker und dem Kirschwasser in ein verschließbares Glas füllen und 8 Wochen an einem sonnigen Platz reifen lassen.

Danach filtrieren, wieder in ein verschließbares Glas füllen und nochmals einige Wochen an einem dunklen Ort reifen lassen.

Erdbeer-Schnaps

Erdbeer-Schnaps

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: 1 Monat

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

500g Walderdbeeren, Wodka oder Weinbrand, Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)

Zubereitung:

Man übergießt in einer Flasche die Erdbeeren mit Wodka, bis diese bedeckt sind, gibt nach Geschmack Schale und Saft der Zitrone dazu, läßt das verschlossene Gefäß mindestens 2 Wochen an einem warmen, nicht zu hellen Ort stehen und filtriert.

Fliegenpilz-Schnaps

Fliegenpilz-Schnaps

Für 0,70 Liter

Zum Reifen: 1 Woche

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Dieses Rezept habe ich im Internet gefunden. Der Schnaps sollte mit äußerster Vorsicht verwendet werden. Er ist in geringen Mengen nicht giftig, wirkt in etwas größeren Mengen als Halluzinogen und in noch größeren Mengen als Gift. Aber bei welchen Mengen welche Wirkung eintritt, kann ich leider nicht sagen, da die Menge der Gifte auch von Pilz zu Pilz etwas schwankt!

Zutaten:

1 bis 2 frische Fliegenpilze, 700 ml Wodka

Zubereitung:

Man übergießt die gewaschenen Fliegenpilze mit dem Wodka und läßt das gut verschlossene Gefäß 1 Woche lang an einem warmen, sonnigen Platz stehen. Nach dieser Zeit ist das Getränk trinkfertig; die Pilze bleiben im Schnaps.

Zu beachten:

- Der Fliegenpilz ist sehr giftig. Die alten Pilze sind durch ihr typisches Aussehen leicht erkennbar. Die jungen Pilze sind allerdings weiß und haben noch nicht den roten, weißpunktierten Hut. Hier ist also beim **Pilzesammeln** Vorsicht geboten.
- Beim Kochen des Fliegenpilzes wird die **Giftwirkung** noch verstärkt, denn durch die Hitze wird die Ibotensäure in das etwa zehnmal stärkere Muscinol überführt.
- **Vergiftungssymptome** treten 30 Minuten bis 3 Stunden nach der Einnahme auf: Geistige Verwirrung, Halluzinationen, Magenbeschwerden.
- In schweren **Vergiftungsfällen** folgen auf das Delirium Krämpfe, Koma und Tod.

Gewürz-Likör

Gewürz-Likör

Für 1 Liter

Zum Trocknen: 2 Tage

Zum Reifen: 2 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 Orange (unbehandelt), 5g Kardamomsamen, 5g Sternanis, 5g Anissamen, 5g Süßholz (geraspelt),

5g Muskatblüte (ganz), 5g Zimtstange, 5g Nelken, 5g Korianderkörner, 5g Fenchel, 5g Muskatnuß (grob zerstoßen), ½ Ingwerwurzel (getrocknet, in feine Scheiben geschnitten), 250 ml Alkohol (90%), 250 ml Wermutwein, 150g Blütenhonig, 500 ml Wasser

Zubereitung:

Man schält die Orangenschale hauchdünn ab, hängt sie 2 Tage zum Trocknen auf, bricht sie klein und mischt mit den übrigen Gewürzen.

Man übergießt die Mischung mit dem Weingeist und dem Wermutwein, läßt das verschlossene Gefäß an einem sonnigen Ort 14 Tage stehen und filtriert ab.

Jetzt löst man den Honig im erwärmten Wasser, gibt die Lösung zum Filtrat dazu und mischt.
Haltbarkeit ca. 6 Monate!

Grapefruit-Likör

Grapefruit-Likör

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: 8 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

6 Grapefruits, 700 ml Wodka, 2 TL Koriandersamen, ½ Zimtstange, 500g Zucker, 200 ml Wasser

Zubereitung:

Man reibt den gelben Teil der Schale ab oder schält dünn ab, schält die Grapefruits, würfelt fein, mischt Fruchtstücke, Schale, Koriander, Zimtstange, löst den Zucker im Wasser und gibt diese Lösung dazu, übergießt mit dem Wodka, läßt das verschlossene Gefäß einige Wochen lang stehen, seiht ab, läßt nochmals eine Woche stehen und filtriert anschließend, wenn nötig.

Hagebutten-Likör mal 3

Hagebutten-Likör 1

Für 1 Liter

Zum Reifen: 8 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

500g Hagebutten, 250 ml Rosenblätter (rot, duftend), 150 bis 200g Kandiszucker (weiß), 700 ml Obstler oder Doppelkorn

Zubereitung:

Man gibt die zerkleinerten Hagebutten mit Kernen und die restlichen Zutaten in ein Gefäß und läßt das verschlossene Gefäß 4 bis 6 Wochen an einer warmen Stelle stehen. Täglich schüttelt man das Gefäß durch!

Anschließend filtriert man und läßt noch einige Zeit stehen.

Hagebutten-Likör 2

Für 4 ½ Liter

Zum Reifen: 4 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Erhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

1 kg Hagebutten, 2 L Branntwein, 2 L Wasser, 500g Zucker

Zubereitung:

Auf 1 kg Hagebutten rechnet man 2 L Branntwein, 2 L Wasser und 500g Zucker. Die Hagebutten werden sauber gewaschen, in Viertel geschnitten und in Flaschen getan. Nun gießt man den Branntwein darauf und läßt die Hagebutten 3 bis 4 Wochen an der Sonne destillieren.

Nachdem man die Masse filtriert hat, gießt man abgekochtes Wasser und den geläuterten Zucker dazu und füllt den Likör auf Flaschen. Man kann ihm mit einigen Tropfen "Breton" eine angenehme rote Farbe geben.

Bemerkung: Geklärter oder geläuterter Zucker

Da früher der Zucker nicht so rein war wie heute, wurde er damals vor bestimmten Verwendungszwecken geklärt oder geläutert. Bei der heutigen Zuckerqualität ist dieses Verfahren nicht mehr notwendig.

Der Vollständigkeit halber hier die Vorschrift: Der Zucker wird in Stücke geschlagen und in einem Bunzlauer, Nickel- oder Messinggefäß auf das Feuer gebracht, nachdem man ihn mit Wasser angeweicht; auf 1 Pfd. Zucker rechnet man etwa ¼ Liter Wasser. Sobald der Zucker anfängt zu kochen, bildet sich Schaum an der Oberfläche, den man mit einem Schaumlöffel abnimmt; die sich an den Seiten des Gefäßes absetzenden Unreinigkeiten und den Schaum entfernt man mit einem saubern feuchten Tuche.

Bemerkung zu Breton: Breton war eine rote, intensiv färbende Lebensmittelfarbe aus Frankreich. Was sich allerdings dahinter versteckt, konnte ich nicht klären.

Hagebutten-Likör 3

Für 1 Flaschen à 3 Liter-Inhalt

Reifezeit: 2 Monate

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

1 kg Hagebutten, 300g zerstoßener, brauner Kandiszucker, 4 Gewürznelken, ½ Zimtstange, Schale von je ½ Orange & Zitrone, 1 ½ L Weinbrand

Zubereitung:

Blüten- und Stengelansätze der Hagebutten abschneiden. Früchte waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entkernen.

Achtung: Die Kerne lösen Juckreiz aus!

Fruchtfleisch und Kandiszucker zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Eine bauchige Flasche mit dem Fruchtfleisch und den Gewürzen füllen. Den Weinbrand darüber gießen, verschließen und an einem hellen, sonnigen Platz 2 Monate reifen lassen.

Likör abseihen und in kleinen Flaschen an einem dunklen, kühlen Ort nachreifen lassen. Hagebutten-Likör ist 6 Monate haltbar.

Tip: Verwenden Sie noch feste, orangefarbene Früchte.

Hagebutten-Schnaps

Hagebutten-Schnaps

Zum Reifen: einige Monate

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

frische Hagebutten (nach dem 1. Frost geerntet), Schnaps

Zubereitung:

Man übergießt das Fruchtfleisch mit Schnaps, läßt unter gelegentlichem Schütteln an einer warmen Stelle 3 Wochen lang stehen, läßt nochmals 3 Wochen stehen, filtriert und lagert 4 bis 5 Monate.

Heidelbeer-Likör x 2

Heidelbeer-Likör I

Zutaten:

200g Heidelbeeren, 150g weißer Kandiszucker, 125 ml Weingeist (90 %), 700 ml Korn

Zubereitung:

Heidelbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und mit Kandiszucker in ein vorbereitetes großes Glas geben. Weingeist und Korn hinzugießen und das Glas verschließen.

Heidelbeeren und Alkohol 6 bis 8 Wochen durchziehen lassen. Danach die Flüssigkeit durch ein Filterpapier gießen, in eine vorbereitete Flasche füllen, verschließen und den Heidelbeer-Likör noch einige Wochen stehenlassen.

Heidelbeer-Likör II

Für 2 Liter

Zum Ansetzen: 1 Woche

Zum Reifen: ½ Jahr

Zubereitungszeit ca. 4 Stunden

Zutaten:

2 kg frische Heidelbeeren, 1 kg Zucker, Saft von 1 Zitrone, 2 PK Vanillezucker, 2 Gewürznelken, 500 ml Alkohol, 1 Stange Zimt, 250 ml Alkohol

Zubereitung:

Die Heidelbeeren werden gewaschen, zerdrückt und dann wird der Zucker darübergestreut und 2 Stunden stehen gelassen.

Dann wird der Saft abgepresst und Zitronensaft und Vanillezucker zugegeben. Jetzt wird aufgekocht und 5 Minuten schwach gekocht.

Man läßt abkühlen und gibt ½ Liter Alkohol hinzu. Nelken und Zimt werden in einem Mullbeutel in den Topf gehängt und 1 Stunde ziehen lassen.

Anschließend gibt man den Likör in eine Flasche, verschließt diese und läßt 1 Woche an einem nicht zu kalten Ort stehen. Ab und zu schütteln!

Dann gibt man ¼ Liter Alkohol hinzu, mischt und filtriert. Jetzt füllt man in saubere Flaschen ab und lagert den Likör ½ Jahr, so daß er gut ausgereift ist.

Heidelbeer-Schnaps

Heidelbeer-Schnaps

Zum Trocknen: 2 Tage

Zum Reifen: einige Monate

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

Heidelbeeren, Klarer

Zubereitung:

Man legt die Heidelbeeren flach aus, läßt 2 Tage lang trocknen, übergießt sie mit dem Klaren, läßt unter gelegentlichem Schütteln 4 bis 6 Wochen lang stehen, filtriert und läßt nochmals einige Zeit stehen.

Himbeerlikör mal 3

Himbeer-Likör 1

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: 10 Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

500g Himbeeren, 200g Zucker, 1 Vanilleschote, ½ Zimtstange, 1 Nelke, 700 ml Alkohol (40%) oder Wodka

Zubereitung:

Man überstreut die Himbeeren mit dem Zucker, gibt die aufgeschlitzte Vanilleschote, die Zimtstange und die Nelke dazu, übergießt mit dem Alkohol oder Wodka, läßt unter gelegentlichem Schütteln 6 Wochen stehen, filtriert ab und läßt vor dem Genuß noch etwas reifen.

Himbeer-Likör 2

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

4 L Alkohol (90%), 5 kg Himbeersirup, 250g Orangenblütenwasser, 10g Zitronensäure, Wasser

Zubereitung:

Man mischt den Alkohol, Himbeersirup, Orangenblütenwasser und Zitronensäure und füllt mit Wasser auf eine Gesamtmenge von 10 Liter auf.

Anschließend kann man den Likör mit Lebensmittelfarbe noch kräftig rot färben.

Himbeerlikör 3

Für 1 Glas à 750 ml

Reifezeit: 3 Wochen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

1 kg Tiefkühl-Himbeeren (oder 750g frische Beeren), 150g weißer Kandiszucker, 700 ml weißer Rum, Vanilleschote, Zitronenmelisse

Zubereitung:

Himbeeren, Kandiszucker, Zitronenmelisse und Vanilleschote in ein verschließbares Glas geben und mit Rum auffüllen.

Den Likör 3 Wochen im Kühlschrank durchziehen lassen, dann durch einen Kaffeefilter und wieder zurück in das Glas gießen.

Tip: Die Himbeeren schmecken sehr gut zu Vanilleeis.

Hollerschnaps

Hollerschnaps

Zum Reifen: 6 Monate

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

3 L Holunderbeeren, 2 L Wasser, 1 kg Zucker, ½ PK Vanillezucker, 1 Stück Zimtrinde, 3 Gewürznelken, 500 ml Weingeist

Zubereitung:

Holunderbeeren mit dem Wasser ½ Stunde kochen, durch ein Tuch filtern, mit Zucker, Zimt, Nelken und Vanille aufkochen. Abseihen und kalt stellen.

Zuletzt mit Weingeist versetzen, in Flaschen füllen, verschließen und 6 Monate stehen lassen.

Holunder-Likör

Holunder-Likör

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

750g Holunderbeeren, 1 Vanilleschote, 375g Zucker, Schale von ½ unbehandelten Zitrone (abgerieben), 700 ml Rum (40%)

Zubereitung:

Man wäscht die Holunderbeeren und streift sie von den Dolden ab. Die Vanilleschote schneidet man auf und schabt das Mark heraus.

Man gibt die Holunderbeeren mit 375 ml Wasser, dem Zucker, der Zitronenschale, dem Vanillemark und der Vanilleschote in einen Topf und kocht die Mischung ca. 10 Minuten. Anschließend streicht man die Masse durch ein feines Sieb und läßt 30 Minuten abkühlen.

Jetzt mischt man den Saft mit dem Rum und füllt in Flaschen ab.

Holunder-Schnaps

Holunder-Schnaps

Zum Reifen: einige Monate

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

Holunderbeeren, Klarer

Zubereitung:

Man übergießt die Holunderbeeren mit dem Klaren, läßt unter öfterem Schütteln 3 Wochen in der Sonne stehen, läßt weitere 4 Wochen stehen, filtriert und lagert noch einige Monate.

Honig-Likör mal 2

Honig-Likör (Bärenfang) 1

Für 1 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Der Name Bärenfang kommt daher, daß vor langer Zeit Bären mit diesem Getränk gefangen wurden. Man stellte den Likör in einem Gefäß im Wald auf. Das Getränk schmeckte den Bären sehr gut und sie tranken sich davon einen Rausch an. In der Zeit, in der der Bär seinen Rausch ausschließ, konnte er ohne Gefahr eingefangen werden.

Zutaten:

500g Bienenhonig, 250 ml Wasser, 375 ml Alkohol

Zubereitung:

Man erwärmt das Wasser auf maximal 45° C und löst den Honig darin auf. Nach dem Erkalten wird der Alkohol dazu gemischt.

Tip: Ist der Likör für den eigenen Geschmack zu stark, so kann er noch mit etwas Wasser verdünnt werden.

Honig-Likör (Bärenfang) 2

Für 2 Liter

Zum Reifen: 3 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 L Alkohol (96%), 1 kg Honig, 1 TL Gewürznelken, 1 TL Butter (ungesalzen)

Zubereitung:

Man erhitzt im Wasserbad langsam den Alkohol mit dem Honig und den Gewürznelken und mischt gut durch. Man gibt jetzt noch die angewärmte Butter dazu. Hat sich der Honig aufgelöst, so läßt man abkühlen, füllt in Flaschen ab und lagert den Likör noch 2 bis 3 Wochen.

Ingwer-Likör mal 3

Ingwer-Likör 1

Für 3 ½ Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ¼ Stunde

Zutaten:

1 L VE-Wasser, 1,50 kg Zucker, 1 L Alkohol (90%), 30 Tropfen Ingweröl

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen.

Ingwer-Likör 2

Zutaten:

700 ml heller Traubensaft, 250g Zucker, 1 PK getrockneter Ingwer (in Stücken = 10g), 500 ml Weingeist (70%)

Zubereitung:

Traubensaft mit Zucker zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen, mit Ingwer und Weingeist verrühren, in vorbereitete Flaschen füllen, verschließen und einige Tage durchziehen lassen.

Ingwer-Likör 3

Für ca. 5 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

1 kg weiße Johannisbeeren, 2 L Wasser, 1 kg Zucker, 200g Ingwer (gestoßen), 2 L Alkohol (70%)

Zubereitung:

1 kg weiße Johannisbeeren werden mit 2 Liter Wasser gekocht und zerrührt, darnach wird der Saft durch ein Tuch klar abgegossen.

In dem Saft kocht man 1 kg Zucker auf, schäumt ihn gut ab und läßt ihn erkalten. Auf 200g gestoßenen Ingwer gibt man 2 Liter feinen, 70 %-igen Weingeist, gießt den erkalteten Zucker dazu und füllt die Masse in Flaschen, die man verkorkt 14 Tage in die Sonne stellt.

Alsdann filtriert man den Likör und bringt ihn in die zur Aufbewahrung bestimmten Flaschen.

Johannisbeer, schwarz-Schnaps**Johannisbeer, schwarz-Schnaps**

Zum Reifen: einige Monate

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

schwarze Johannisbeeren, klarer Schnaps

Zubereitung:

Eine farblose Flasche füllt man zu ¼ mit den Johannisbeeren, gibt klaren Schnaps hinzu bis die Flasche fast gefüllt ist, deckt die Flasche ab (aber nicht dichtschießend) und stellt 3 Wochen auf einen sonnigen Platz. Anschließend füllt man durch ein Sieb ab.

Johannisbeer-Likör schwarz mal 2**Johannisbeer-Likör schwarz 1**

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

500g reife schwarze Johannisbeeren, 4g Zimt (mittelfein zerstoßen), 2g Nelken (zerquetscht), 2g Koriander (zerquetscht), 600g Alkohol (90%), 400g Wasser, 400g Zucker

Zubereitung:

Die Johannisbeeren werden zerquetscht und Zimt, Nelken, Koriander, Alkohol und Wasser zugefügt. Diese Mischung bleibt 8 Tage stehen. Anschließend wird filtriert und der Zucker zugefügt.

Schwarzer Ribisel-Likör 2

Für 1 Flasche à 2-Liter-Inhalt

Zum Reifen: 2 Monate

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

600g Schwarze Ribisel (Johannisbeeren), 1 ½ Stangen Zimt, 4 Nelken, 750 ml Kornbrandtwein, 250g Kandiszucker

Zubereitung:

Ribisel kalt abspülen, trockentupfen und mit Stengeln in eine weithalsige, helle Flasche geben. Zimt, Nelken und Brandtwein zugeben. In der geschlossenen Flasche an einem hellen Platz etwa 2 Monate stehen lassen.

Durch einen Filter gießen. Kandiszucker in der Flüssigkeit auflösen. Likör in eine Flasche geben und verschließen.

Kaffee-Likör

Kaffee-Likör I

Zutaten:

250 ml Wasser, 375g Zucker, 375 ml sehr starker Bohnenkaffee, 1 PK Vanillin-Zucker, 250 ml Weingeist (90 %)

Zubereitung:

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen und sirupartig einkochen lassen. Mit Bohnenkaffee und Vanillin verrühren und erkalten lassen. Weingeist hinzugießen und den Kaffee-Likör in eine vorbereitete Flasche füllen, verschließen und kühl aufbewahren.

Kaffee-Likör II

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

500g Kaffee (gemahlen), 4 L Alkohol (90%), 3 L Wasser, 3 kg Zucker

Zubereitung:

Der Kaffe wird mit dem Alkohol und dem Wasser gemischt. Jetzt läßt man einige Tage stehen und filtriert.

Dann fügt man den Zucker hinzu und soviel Wasser, daß die Gesamtmenge 10 Liter beträgt.

Tip: Der Likör kann durch Zusatz von Kognak verfeinert werden.

Kakao-Likör

Kakao-Likör

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

350g Kakao (entölt), 8g Nelken (zerquetscht), 4g Vanille (fein zerschnitten & zerquetscht), 20g Zimt (mittelfein zerschnitten), 3,20 kg Alkohol (90%), 4 kg Wasser, 2,50 kg Zucker

Zubereitung:

Es werden gemischt: Kakao, Nelken, Vanille, Zimt, Alkohol und 1 kg abgekochtes Wasser. Diese Mischung läßt man 8 Tage lang stehen und filtriert anschließend.

Jetzt wird der Zucker und 3 kg abgekochtes Wasser zugegeben und noch mit Wasser aufgefüllt bis die Gesamtmenge 10 Liter beträgt.

Karmeliter-Geist

Karmeliter-Geist

Für 1 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Dieses Mittel stammt aus dem 17. Jahrhundert und wurde von den barfüßigen Karmelitern in den Handel gebracht. Es ist ein beliebtes Hausmittel gegen vielerlei Beschwerden.

Zutaten:

3g Melissenöl, 3g Zitronenöl, 2g Muskatöl, 2g Nelkenöl, 2g Zimtöl, 1 kg Alkohol

Zubereitung:

Aromaten in eine Flasche geben und mit dem Alkohol auffüllen.

Kirschkern-Likör

Kirschkern-Likör

Für 1 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

Kirschkerne, 700 ml Alkohol (40%), 350g Zucker, 125 ml Wasser, ½ TL Koriander, 2 Nelken, Kardamom nach Geschmack, ½ Zimtstange

Zubereitung:

Man füllt ein 1½- Liter-Glas zu einem Drittel mit Kirschkernen, übergießt mit Wodka, läßt das verschlossene Gefäß an einem warmen Ort oder in der Sonne einige Tage stehen.

Nimmt dann die Hälfte der Kirschkerne heraus, füllt sie in ein Stoffsäckchen und zerschlägt sie, gibt die Kerne wieder in den Likör, läßt nochmals 2 Wochen lang stehen.

Gießt nun die Flüssigkeit ab, löst den Zucker im Wasser auf und gibt diese Lösung dazu, gibt die restlichen Zutaten dazu, läßt an einem kühlen Ort stehen, bis der Likör klar geworden ist (einige Wochen), gießt ab und filtriert, wenn nötig.

Kirsch-Likör mal 4

Kirsch-Likör 1

Für 1 Flasche à 750 ml

Reifezeit: 5 bis 6 Wochen
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

500g Kirschen, 250g Gelierzucker, ½ Zimtstange, 9 Mandeln, 5 Gewürznelken, 1 Prise Macis (Muskatblüte), 125 ml Wasser, 700 ml Wodka

Zubereitung:

Kirschen waschen, gut abtrocknen und entsteinen. Mit den Gewürzen und den Mandeln in eine weithalsige Flasche geben, mit Wodka auffüllen und gut verschließen.

An einem dunklen, mäßig warmen Ort 4 Wochen reifen lassen. Danach filtrieren.

Gelierzucker und Wasser zu Sirup kochen und zum abgeseihten Ansatz geben. Wiederum in eine Flasche füllen und einige Zeit reifen lassen.

Kirsch-Likör, Sauer- und Süßkirschen 2

Für 3 Liter
Zum Reifen: einige Wochen
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

1 kg Kirschen, 1 Obertasse schwarze Johannisbeeren, 3g Zimt, 1g Vanille, 2 L Branntwein, 500g Zucker

Zubereitung:

1 kg Kirschen, halb süße, halb saure, werden abgestielt und entkernt und die Kerne zerstoßen; beides wird in Flaschen gefüllt; dazu kommen 1 Obertasse schwarze Johannisbeeren, 3g Zimt und 1g Vanille. Nachdem man 2 Liter Branntwein aufgegossen, läßt man die Masse 3 bis 4 Wochen in der Sonne destillieren.

Gießt alsdann den Saft ab durch ein feines Tuch, mischt 500g geklärten Zucker darunter und bringt die fertig gefüllten Flaschen an einen kühlen Ort.

Bemerkung: Geklärter oder geläuterter Zucker

Da früher der Zucker nicht so rein war wie heute, wurde er damals vor bestimmten Verwendungszwecken geklärt oder geläutert. Bei der heutigen Zuckerqualität ist dieses Verfahren nicht mehr notwendig.

Der Vollständigkeit halber hier die Vorschrift: Der Zucker wird in Stücke geschlagen und in einem Bunzlauer, Nickel- oder Messinggefäß auf das Feuer gebracht, nachdem man ihn mit Wasser angeweicht; auf 1 Pfd. Zucker rechnet man etwa ¼ Liter Wasser. Sobald der Zucker anfängt zu kochen, bildet sich Schaum an der Oberfläche, den man mit einem Schaumlöffel abnimmt; die sich an den Seiten des Gefäßes absetzenden Unreinigkeiten und den Schaum entfernt man mit einem sauberen feuchten Tuche.

Kirsch-Likör, Sauerkirschen 3

Für ca. 8 Liter
Zum Reifen: einige Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

2,50 kg Sauerkirschen, 125g Sultaninen (ungewaschen), 2 kg Zucker, 2 L Wasser, 1,50 kg Traubenzucker, 1 kg Zucker, 1,50 L Alkohol (96%)

Zubereitung:

Man wäscht und entsteint die Kirschen, zerkleinert die Kerne und gibt sie wieder zu den Kirschen dazu. Dann gibt man die fein zerschnittenen Sultaninen, die 2 kg Zucker und die 2 Liter Wasser dazu. Die gesamte Masse gibt man in ein Gefäß, bindet dieses mit einem Tuch zu und läßt an einem warmen Ort 2 Wochen stehen.

Anschließend preßt man durch ein Tuch ab, löst den Traubenzucker und 1 kg Zucker in der Flüssigkeit auf und mischt den Alkohol dazu. Man läßt nun den Likör noch einige Tage stehen. Hat sich noch etwas abgesetzt, wird anschließend filtriert.

Kirsch-Likör, Süßkirschen 4

Für 2 Liter

Zum Ansetzen: 1 Tag

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1,40 kg süße, rote Kirschen, 700 ml Wodka, 200 ml Kirschwasser, 350g Zucker, 100 ml Wasser, etwas Zitronensäure

Zubereitung:

Man entkernt die Kirschen, gießt Wodka und Kirschwasser darüber, läßt das abgedeckte Gefäß so lange stehen, bis sich der Likör tiefrot gefärbt hat

Filtriert, löst Zucker und Zitronensäure im Wasser, gibt diese Lösung dem Likör zu, läßt 1 Tag stehen und filtriert.

Knoblauchschnaps**Knoblauchschnaps (Essenz)**

Für 1 Liter

Reifezeit: 14 Tage

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Zutaten:

300g wilder Knoblauch (= Bärlauch), 700 ml klarer Obstbrand

Zubereitung:

Knoblauchblätter klein schneiden, in eine Literflasche bis zur Höhe des Flaschenrandes füllen und darüber den klaren Obstbrand gießen. Diesen Ansatz 14 Tage in der Sonne oder in Herdnähe stehen lassen.

Koriander-Schnaps**Koriander-Schnaps**

Für ¾ Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Dieser Schnaps soll verdauungsfördernd wirken und Blähungen verhindern!

Zutaten:

750 ml Kornbrand (40 Vol.%), 2 EL Koriander (ganz)

Zubereitung:

Man spült den Koriander kurz kalt ab, um Trübungen zu vermeiden, gibt ihn in den Kornbrand und läßt an warmer Stelle 2 bis 3 Wochen ziehen. Anschließend wird abgessen.

Krambambuli

Krambambuli

Zutaten:

500g bittere Mandeln, 50g Wasser, 15g Zimt, 15g Nelken, 60g Orangenschalen, 30g Ingwerwurzel, 10 L Alkohol, 4g Koschenille (zur Färbung), 1,25g Kaliumhydrogentartrat, 2 kg Zucker, 10 L Wasser

Zubereitung:

Die Mandeln (Achtung: giftig) werden zerstoßen und mit 50 Gramm Wasser angerührt. Die Mischung läßt man 1 Tag stehen.

Jetzt werden zugegeben: Zimt, Nelken, Orangenschalen, Ingwer, Alkohol, Koschenille und Kaliumbitartrat. Jetzt läßt man 8 Tage stehen und filtriert anschließend ab.

Dann wird noch das Wasser und der Zucker zugemischt!

Achtung: Bittere Mandeln sind giftig, Likör daher mit Maßen genießen!

Kräuter-Ribisellikör

Kräuter-Ribisellikör

Für 3 Flaschen à 500 ml

Reifezeit: 4 bis 6 Wochen

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Zutaten:

300g schwarze Ribisel, 300g weißer Kandiszucker, 5g Fenchel, 5g Anis, 5g Kümmel, 1 Zweig frische Pfefferminze, 1 L Brantwein

Zubereitung:

1. Die gewaschenen und gut abgetrockneten Ribisel in eine große, bauchige Flasche geben, darauf den Kandiszucker und die Gewürze.

2. Mit Brantwein auffüllen und mindestens 4 bis 6 Wochen stehen lassen.

3. Danach filtern und in Flaschen füllen.

Kümmel-Likör mal 3

Kümmel-Likör 1

Für 2 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

10g Kümmel, 500 ml Alkohol (80%), 500g Honig, 1 L Wasser

Zubereitung:

Man übergießt den Kümmel mit dem Alkohol und läßt die Mischung 2 Wochen stehen.

Anschließend gibt man den Honig dazu, den man vorher im Wasser gelöst hat (evtl. im Wasserbad leicht erwärmen bei etwa 45° C) und seiht ab. Der Likör wird jetzt in Flaschen abgefüllt.

Kümmel-Likör 2

Zutaten:

375g Zucker, 250 ml Wasser, 100g Kümmel, 3g Sternanis, 1 Stück Zimtrinde, 700 ml Weizenkorn

Zubereitung:

Zucker mit Wasser, Kümmel, Sternanis und Zimt zum Kochen bringen, etwa 15 Minuten kochen, abkühlen lassen, durch ein Mulltuch gießen, mit Weizenkorn verrühren, in vorbereitete Flaschen füllen, verschließen und einige Tage durchziehen lassen.

Kümmel-Likör 3

Für 2 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

200g Kochkümmel, 10g Sternanis, 1 Msp. Zimt, 750g Zucker, 2 L Kornbranntwein

Zubereitung:

200g Kochkümmel und 10g Sternanis werden gemengt und mit 1 Msp. gestoßenem Zimt vermischt; auf diese Gewürze gießt man 2 L Kornbranntwein, verschließt die Flasche und stellt sie in einem Topf mit kaltem Wasser auf den Herd. Das Wasser darf sich nur allmählich erwärmen und ganz langsam zum Kochen kommen; nachdem es ½ Stunde gekocht hat, zieht man den Topf vom Feuer und läßt ihn erkalten.

Zu dem erkalteten Likör gießt man 750g geklärten Zucker, schüttelt es gut durcheinander, filtriert den Likör am nächsten Tage und füllt ihn in Flaschen.

Bemerkung: Geklärter oder geläuterter Zucker

Da früher der Zucker nicht so rein war wie heute, wurde er damals vor bestimmten Verwendungszwecken geklärt oder geläutert. Bei der heutigen Zuckerqualität ist dieses Verfahren nicht mehr notwendig.

Der Vollständigkeit halber hier die Vorschrift: Der Zucker wird in Stücke geschlagen und in einem Bunzlauer, Nickel- oder Messinggefäß auf das Feuer gebracht, nachdem man ihn mit Wasser angeweicht; auf 1 Pfd. Zucker rechnet man etwa 1/4 l Wasser. Sobald der Zucker anfängt zu kochen, bildet sich Schaum an der Oberfläche, den man mit einem Schaumlöffel abnimmt; die sich an den Seiten des Gefäßes absetzenden Unreinigkeiten und den Schaum entfernt man mit einem sauberen feuchten Tuche.

Kümmel-Likör, Magdeburger

Kümmel-Likör, Magdeburger

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

6g Kümmelöl, ½ g Anisöl, 2 Tropfen Fenchelöl, 2 Tropfen Zitronenöl, 5,50 kg Zucker, 4 L Alkohol (90%), Wasser

Zubereitung:

Als erstes löst man die Öle im Alkohol auf, dann löst man den Zucker im heißen Wasser auf und gießt diese Zuckerlösung zu dem Alkohol.

Dann wird mit Wasser auf eine Gesamtmenge von 10 Liter aufgefüllt.

Lavendel-Likör

Lavendel-Likör

Für ca. 3 Liter

Zum Reifen: 6 bis 9 Monate

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

50 Stengel Lavendel, 2 L Apfelschnaps, 1,250 kg echter Rohrzucker, 5 Vanilleschoten, 3 Gewürznelken

Zubereitung:

Man bündelt den Lavendel und hängt ihn in eine Flasche, hierzu gibt man den Schnaps, den Zucker, die aufgeschnittene Vanilleschote, das herausgekratzte Vanillemark und die leicht zerdrückten Nelken, läßt im verschlossenen Gefäß an einem hellen Ort 6 bis 9 Monate stehen und filtriert dann ab.

Haltbarkeit ca. 1 Jahr!

Limetten-Ingwer-Likör

Limetten-Ingwer-Likör

Für 2 Flaschen à 750 ml Inhalt

Zum Reifen: einige Tage

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

8 Limetten, 200g frische Ingwerwurzel, 500 ml Korn, 300g weißer Kandiszucker, 100g Heidehonig

Zubereitung:

Die Limetten heiß abwaschen, trockenreiben. Die Limettenschale sehr dünn abschälen. 100g Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Limettenschale mit den Ingwerstücken und dem Korn in eine Karaffe füllen, mindestens 24 Stunden, besser 48 Stunden, ziehen lassen.

1 ¼ Liter Wasser mit dem Kandiszucker etwa 10 Minuten gut durchkochen lassen. Den restlichen Ingwer in grobe Stücke schneiden. Honig, Ingwer und den Saft von 4 Limetten in den Zuckersirup geben und etwa ½ Minute mitkochen lassen. Vom Herd ziehen und völlig auskühlen lassen.

Den Korn-Limetten-Ansatz und den Honig-Zucker-Sirup durch einen Kaffeefilter oder ein sehr feines Haarsieb gießen. Beides in einer Karaffe mischen und verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren. Limetten-Ingwer-Likör pur mit Eis servieren.

Magenbitter mal 3

Magenbitter 1

Dieser Magenbitter wirkt magenstärkend.

Zutaten:

20g Wermutkraut, 20g Tausendgüldenkraut, 20g Orangenschalen, 10g Enzianwurzel, 10g Bitterklee Kraut, 3g Zimtrinde, 1g Pfefferminzöl, 300g Alkohol (verdünnt)

Zubereitung:

Man setzt die Zutaten mit dem Alkohol an, läßt einige Zeit stehen und filtriert ab.

Anwendung: Täglich 30 Tropfen einnehmen.

Zu Beachten:

- **Wermut:** Bei Überdosierung oder zu langer Anwendung drohen Nieren- und Gehirnschäden, deshalb sollte eine Anwendung unbedingt mit dem Arzt abgesprochen werden. Während der Schwangerschaft sollte Wermut auf keinen Fall verwendet werden. Personen mit Hämorrhoiden, Magengeschwüren sollten auf eine Verwendung ebenfalls verzichten.
- **Tausendgüldenkraut:** Eine starke Überdosierung kann Schmerzen, Übelkeit und Erbrechen verursachen. Bei starker Nervosität und manchen schweren Magenleiden sollte Enzianwurzel nicht verwendet werden.
- **Bitterklee:** In starker Überdosierung kann Bitterklee Magenreizungen, Erbrechen und Durchfall verursachen. Bei Durchfall und bei Entzündungen der Verdauungsorgane sollte auf eine Verwendung verzichtet werden.
- **Zimt:** Starke Überdosierung bei innerlicher Verwendung kann zu Übelkeit und Erbrechen führen.
- **Pfefferminzöl:** In größeren Mengen ist Pfefferminzöl giftig.

Magenbitter 2

Mit der Herstellung dieses Magenbitters soll sich jemand nach dem Krieg eine goldene Nase verdient haben.

Zutaten:

1 Handvoll Tormentillwurzel, 3g Kümmel, 3g Fenchel, 3g Anis, 1 Flasche Doppelkorn

Zubereitung:

Man verwendet für diesen Magenbitter am Besten frische Tormentillwurzel. Man gräbt die Wurzeln aus und reinigt sie gründlich mit Wasser. Man verwendet hierzu eine Bürste, so daß die Erde vollständig entfernt ist. Danach entfernt man die dünnen Wurzelfäden und schneidet die knollenförmigen dicken Wurzelteile in Stückchen.

Man übergießt nun die Tormentillwurzel, den Kümmel, den Fenchel und den Anis mit dem Doppelkorn, läßt an einer hellen Stelle mindestens 6 Wochen stehen und filtriert anschließend ab.

Anmerkung: Durch die Verwendung der Tormentillwurzel, auch Blutwurz genannt, hat der Likör eine tief-rote Farbe bekommen.

Magenbitter, nervenstärkend 3

Zutaten:

1 EL Angelikawurzel, 1 EL Ingwer, 1 EL Benediktenkraut, 1 EL Tausendgüldenkraut, 1 EL Apfelsinenschale (unbehandelt), 300 ml Alkohol, 400g Zucker, 500 ml Wasser

Zubereitung:

Man gibt die Angelikawurzel, den Ingwer, das Benediktenkraut, das Tausendgüldenkraut und die Apfelsinenschale in den Alkohol und läßt 48 Stunden ziehen. Anschließend wird filtriert.

Jetzt gibt man eine Zuckerlösung dazu, die hergestellt wurde aus 400g Zucker und 500 ml Wasser (aufkochen und abkühlen lassen).

Die Menge wird jetzt mit Wasser auf 1 Liter aufgefüllt.

Zu Beachten:

- **Angelikawurzel:** Wird Angelikawurzel überdosiert, so kann Herz und Atmung geschädigt werden.

Während der Anwendung kann es zu Überempfindlichkeit gegen Sonnenlicht kommen, daher während dieser Zeit auf Sonnenbäder verzichten. Von Schwangeren oder während der Menstruation sollte Angelikawurzel nicht verwendet werden. Bei Magenschleimhautentzündung, Magengeschwüren und Nierenentzündungen sollte von einer Verwendung ebenfalls abgesehen werden.

- **Tausendgüldenkraut:** Eine starke Überdosierung kann Schmerzen, Übelkeit und Erbrechen verursachen.

Mandel-Likör

Mandel-Likör

Für 1 Liter
Zum Reifen: 4 Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

250g grüne Mandeln (in Stücke geschnitten), 50g geschälte Mandeln (grob zerstoßen), 250g brauner Kandiszucker, 125 ml Wasser, 1 L Cognac oder Weinbrand, 1 Zimtstange, 3 Sternanis, 5 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung:

Man löst den Zucker im erwärmten Wasser, gibt die Mandeln dazu, läßt solange Kochen bis nur noch 2/3 des ursprünglichen Volumens vorhanden sind (ca. 15 Minuten).

Gibt dann die restlichen Zutaten dazu, läßt das verschlossene Gefäß 4 Wochen lang an einem warmen, sonnigen Ort stehen und filtriert. Haltbarkeit ca. 9 Monate!

Marillen-Likör

Marillen-Likör

Für ca. 3 Liter
Zum Ansetzen: 5 bis 7 Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg Marillen, 1 Stange Vanille, 1 L 90%-iger Weingeist, 1 kg Zucker, 1,50 L Weißwein

Zubereitung:

Marillen waschen, häuten und entsteinen. Kerne aufschlagen und das Innere mitverwenden. Vanillestange der Länge nach halbieren. Alles mit Weingeist in einen Krug füllen.

Verschlossen 3 bis 4 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen.

Zucker mit Weißwein läutern und zu dem Extrakt gießen. Wiederum einige Tage stehen lassen, dann durch einen Filter in Flaschen gießen und verkorken.

Für den Läuterzucker den Zucker mit Weißwein mischen und vorsichtig zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann mit ein wenig Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Melissen-Geist

Melissen-Geist

Für 1 ¼ Liter
Zum Reifen: 1 Monat

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

50g Melissenblätter, 30g abgeriebene Zitronenschale, 2 TL geriebene Muskatnuß, 1 TL gemahlener Zimt, 1 TL gemahlene Gewürznelken, 500 ml Wasser, 750 ml Alkohol (90 Vol.%)

Zubereitung:

Die Melissenblätter werden mit den Gewürzen und dem Wasser gemischt und aufgekocht.

Nach dem Abkühlen wird der Alkohol zugegeben. Jetzt läßt man 3 bis 4 Wochen in der Sonne stehen und filtriert ab.

Melonen-Likör

Melonen-Likör

Für 1 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

6 Honigmelonen, 2 TL Koriandersamen, 6 Nelken, 700 ml Wodka, 350g Zucker, 125 ml Wasser, 1 Prise Zitronensäure

Zubereitung:

Man zerschneidet das Fruchtfleisch in Stücke, mischt das Fruchtfleisch ohne Kerne mit Koriander und Nelken, übergießt mit dem Wodka, läßt das abgedeckte Gefäß 2 Wochen lang stehen.

Filtriert, löst Zucker und Zitronensäure im Wasser, gibt diese Lösung dazu, läßt nochmals einige Tage stehen und filtriert.

Met

Met

Honigwein

Met kennt man seit uralter Zeit. Mittelalterliche Kochbücher bringen Rezepte zum Met: man siedet 1 Teil Honig und 6 Teile Wasser zusammen, entfernt durch Abschäumen die ausgeschiedenen Eiweißstoffe und bringt die Flüssigkeit zur Gärung.

Über ein Jahr lang mußte sie in wohlverschlossenen Fässern unter Zusatz von Hopfen und Hefe sowie Gewürzkräutern (z.B. Salbei) gären.

Mokka-Sahne-Likör

Mokka-Sahne-Likör

Für 1 Liter

Zum Reifen: wenige Tage

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 300 ml Zuckerlösung, 30 ml Eiweiß, ¼ PK Vanillezucker, 10g Pulverkaffee, 100 ml Weinbrand, 220 ml Alkohol

Zubereitung:

Herstellung Zucker-Lösung: 1 kg Zucker und 450 ml Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Herstellung Likör: Man mischt mit einem Mixer die Sahne, Zuckerlösung, Eiweiß, Kaffee und Vanillezucker. Dann gibt man den Alkohol in dünnem Strahl dazu und füllt bis zur Gesamtmenge von 1 L mit Wasser auf.

Anmerkung: Bei Bedarf kann der Likör mit Zuckerkulör nachgefärbt werden. Da sich der Likör schnell entmischt, ist er nicht lange haltbar!

Nelken-Likör

Nelken-Likör

Für 1 $\frac{3}{4}$ Liter

Zum Trocknen: 2 bis 3 Tage

Zum Reifen: 6 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

10 dunkle Süßkirschen, 10 dunkle Sauerkirschen, 5 Kardamomkapseln (evtl. $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, gemahlen), 15g Gewürznelken, 20g Korianderkörner, 8 Pimentkörner, $\frac{1}{2}$ Zimtstange, 250g brauner Kandiszucker (zerstoßen), 1,50 L Weinbrand

Zubereitung:

Man läßt die gewaschenen Kirschen 2 bis 3 Tage trocknen.

Dann öffnet man die Kardamomkapsel und nimmt die Samen heraus, mischt alle Zutaten, läßt das verschlossene Gefäß an einem sonnigen Platz 6 Wochen stehen und filtriert ab.

Haltbarkeit ca. 1 Jahr!

Nocino - Nocillo

Nocino – Nocillo

Walnußlikör

Für 3 Flaschen à 500 ml

Reifezeit: 40 Tage

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

In Kampanien verbreitet ist die Sitte, am Johannistag den **Nocillo** anzusetzen, einen Likör aus grünen Walnüssen mit Zimt, Nelken, Zucker und Alkohol, für den jede Familie noch weitere Zutaten weiß. Er muß mindestens bis zum Tag des Heiligen Laurentius im August ziehen, ehe er probiert werden darf.

Zutaten:

8 grüne Walnüsse, 1 Liter 90-zig % Wodka (oder Weingeist), 1 Zimtstange, 20 Gewürznelken, 1 TL geriebene Muskatnuß, 300g Zucker

Zubereitung:

Grüne Walnüsse waschen, abtrocknen und vierteln. Nußviertel, Wodka, Zimtstange, Gewürznelken und Muskatnuß in ein Einmachglas füllen und an einem sonnigen Platz 40 Tage ziehen lassen. Während dieser Zeit wird der Inhalt dunkel.

Danach den Zucker in der Einlegeflüssigkeit auflösen, das Ganze durch ein feines Sieb seihen, wobei die Nüsse und die Gewürze entfernt werden.

Den Likör in Flaschen aufbewahren und als Digestif servieren.

Nuß-Likör, französisch

Nuß-Likör, französisch

Für 1 Liter

Zum Reifen: 6 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

1 Schock (60 Stück) Walnüsse, 30 Gewürznelken, 10g Zimt (ganz), 500g gelber Kandiszucker, 1,50 L Kognak

Zubereitung:

1 Schock Walnüsse, die schon vor Ende Juni gepflückt sein müssen, werden zerstoßen, 30 Gewürznelken und 10g ganzer Zimt werden dazu getan, ferner 500g gelber Kandiszucker, den man vorher zerstößt; dann gießt man 1 ½ Liter guten Kognak darauf und läßt ihn in gut verkorkten Flaschen 6 Wochen in der Sonne destillieren, während man ihn recht oft umschüttelt.

Hierauf wird der Likör durch Löschpapier filtriert und verwahrt.

Orangen-Likör

Orangen-Likör

Zutaten:

250 ml Wasser, 250 ml Weißwein, 450g Zucker, 1 kg unbehandelte Orangen, 700 ml Wodka, gemahlener Koriander oder Kardamom

Zubereitung:

Wasser mit Zucker und Weißwein zum Kochen bringen und sirupartig einkochen lassen.

Orangen heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben, die Orangen auspressen, mit der Sirup-Flüssigkeit verrühren und kalt stellen.

Wodka unterrühren, mit Koriander oder Kardamom würzen und den Orangenlikör etwas durchziehen lassen, durch Filterpapier gießen, in vorbereitete Flaschen füllen, verschließen und kühl aufbewahren.

Pfefferminz-Likör x 2

Pfefferminz-Likör I

Zutaten:

250 ml Wasser, 375g Zucker, 10 Tropfen englisches Pfefferminzöl (aus der Apotheke), 1 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe, 1 L Weingeist (90%), 250 ml abgekochtes, erkaltetes Wasser

Zubereitung:

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen und sirupartig einkochen lassen. Danach mit Pfefferminzöl und Lebensmittelfarbe verrühren. Weingeist und destilliertes Wasser hinzugießen und den Pfefferminz-Likör in vorbereitete Flaschen füllen, verschließen, einige Tage durchziehen lassen, kühl aufbewahren.

Pfefferminz-Likör II

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

4g Pfefferminzöl, 2 kg Zucker, 4 L Alkohol (90%), Wasser

Zubereitung:

Man löst das Pfefferminzöl im Alkohol auf, löst den Zucker im heißen Wasser auf und gießt zum Alkohol. Zum Schluß wird noch mit Wasser auf eine Gesamtmenge von 10 Liter aufgefüllt.

Pfefferminz-Schnaps

Pfefferminz-Schnaps

Für 0,70 Liter
Zum Reifen: einige Monate
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

1 Handvoll Pfefferminzblätter, 700 ml Schnaps

Zubereitung:

Man übergießt die Pfefferminze mit dem Schnaps, läßt 2 Wochen in der Sonne stehen, filtriert und lagert noch einige Monate.

Pflaumen-Likör

Pflaumen-Likör

Für ca. 1 ½ Liter
Zum Reifen: 3 Monate
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg Pflaumen, 500g Zucker, 500 ml Wodka, 125 ml Brandy

Zubereitung:

Man wäscht die Pflaumen, trocknet sie ab und schneidet sie klein. Dann gibt man den Zucker darüber und mischt gut durch. Dann gibt man den Wodka und Brandy darüber, gibt den Ansatz in ein Gefäß und läßt dieses verschlossen an einem kühlen Platz 2 Monate stehen. Ab und zu schütteln!

Nach dieser Zeit preßt man alles durch ein Tuch ab und filtriert anschließend, wenn nötig. Jetzt sollte der Likör noch mindestens 1 Monat stehen.

Preiselbeer-Likör

Preiselbeer-Likör

Für 1 ½ Liter
Zum Reifen: einige Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

750g Preiselbeeren, 250g Zucker, etwas Wasser, 700 ml Wodka, 250g Zucker, 100 ml Wasser

Zubereitung:

Man mischt die Preiselbeeren mit 250g Zucker, bedeckt knapp mit Wasser, kocht auf, läßt 4 bis 5

Minuten unter Rühren sieden, bis die Beerenschalen anfangen, zu platzen, läßt abkühlen.

Übergießt mit Wodka, mischt durch, läßt das abgedeckte Gefäß unter gelegentlichem Umrühren 2 Wochen stehen.

Seiht ab, läßt nochmals 3 bis 4 Tage lang stehen, filtriert, löst den Zucker im Wasser und gibt diese Lösung dazu, läßt 1 Tag stehen und filtriert, wenn nötig, nochmals.

Preiselbeer-Schnaps

Preiselbeer-Schnaps

Für ¾ Liter

Zum Reifen: einige Monate

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

200g Preiselbeeren, 700 ml Schnaps, Kandiszucker

Zubereitung:

Man übergießt die Preiselbeeren mit dem Schnaps, gibt nach Belieben Kandiszucker dazu und läßt 2 bis 3 Monate lang stehen. In der ersten Woche öfter schütteln.

Anschließend filtriert man und läßt noch 2 bis 3 Monate stehen.

Quitten-Likör mal 2

Quitten-Likör 1

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

Schalen von 30 frischen Quitten, 4 L Alkohol (90%), 5 kg Zucker, Wasser

Zubereitung:

Die Quittenschalen werden mit dem Alkohol gemischt. Jetzt läßt man einige Tage stehen und filtriert dann ab.

Dann gibt man den Zucker dazu und soviel Wasser, daß die Gesamtmenge 10 Liter beträgt.

Tip: Der Likör kann mit Vanille, Nelken und Kardamomen verfeinert werden.

Quitten-Likör 2

Zum Ziehen: 24 Stunden

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

Quitten, Zucker, Franzbranntwein, bittere Mandeln, Zimt, Koriander

Zubereitung:

Die Quitten werden mit einem Tuche sauber abgeputzt, danach zerrieben und 24 Stunden in den

Keller gestellt.

Dann drückt man durch ein Tuch den Saft klar ab und kocht ihn auf, gibt auf je 1 Liter Saft 350g Zucker hinein und läßt denselben klar kochen.

Nach dem Erkalten gibt man ebensoviel guten Franzbranntwein dazu, wie man Saft hat, und fügt nun auf jeden Liter Flüssigkeit 10g bittere, abgeschälte aber ungestoßene Mandeln, 5g ganzen Zimt und 10g Koriander.

Man füllt den Likör in reine Flaschen oder Krüge und läßt diese 3 bis 4 Wochen an der Sonne stehen. Alsdann wird der Likör filtriert und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Rosen-Likör

Rosen-Likör

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

1g Rosenöl, 250g Orangenblütenwasser, 4 L Alkohol (90%), 5 kg Zucker, Wasser

Zubereitung:

Man löst das Rosenöl im Alkohol auf und mischt das Orangenblütenwasser darunter. Dann löst man den Zucker in heißem Wasser auf und gießt die Lösung zum Alkohol. Zum Schluß wird mit Wasser zu einer Gesamtmenge von 10 Liter aufgefüllt.

Tip: Mit Lebensmittelfarbe kann man den Likör noch rot färben.

Schlehen-Likör mal 2

Schlehen-Likör 1

Für 6 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

500g Schlehen (völlig reif), 2 ½ L Alkohol (90%), ½ bis 1 kg Kandiszucker, 2 ½ L Wasser

Zubereitung:

Die Schlehen werden zerquetscht und mit dem Alkohol gemischt. Jetzt läßt man 8 Tage stehen und filtriert anschließend.

Man erzeugt mit dem Kandiszucker und dem Wasser eine Lösung und gibt diese dazu. Nach einigen Tagen muß nochmals filtriert werden.

Schlehen-Likör 2

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen: Originalrezept nach Fräulein L. Huiskens in Braunschweig!

Zutaten:

Schlehen, Gewürznelken, Zimt (ganz), Kandiszucker, Korn oder Franzbranntwein

Zubereitung:

Große, gut ausgereifte Schlehen werden mit einem Tuche abgewischt und darnach mehrmals mit einer Nadel durchstochen. Dann füllt man Weinflaschen zum dritten Teil mit den Schlehen, gibt in jede Flasche 10 bis 15 Gewürznelken und etwas ganzen Zimt, füllt das zweite Drittel mit gestoßenem weißen Kandiszucker und gießt dann guten Korn- oder Franzbranntwein darauf.

Die gut verkorkten Flaschen werden 6 bis 8 Wochen in die Sonne gestellt und von Zeit zu Zeit geschüttelt. Der hierauf filtrierte Likör wird am kühlen Orte aufbewahrt.

Schwarzer Ribisel-Likör

Schwarzer Ribisel-Likör

Für 1 Flasche à 2-Liter-Inhalt

Zum Reifen: 2 Monate

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

600g Schwarze Ribisel, 1 ½ Stangen Zimt, 4 Nelken, 750 ml Kornbranntwein, 250g Kandiszucker

Zubereitung:

Ribisel kalt abspülen, trockentupfen und mit Stengeln in eine weithalsige, helle Flasche geben. Zimt, Nelken und Branntwein zugeben. In der geschlossenen Flasche an einem hellen Platz etwa 2 Monate stehen lassen.

Durch einen Filter gießen. Kandiszucker in der Flüssigkeit auflösen. Likör in eine Flasche geben und verschließen.

Stachelbeer-Likör

Stachelbeer-Likör

Für 1 Liter

Zum Reifen: 3 Monate

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

600g Stachelbeeren, 180g Zucker, 700 ml Wodka (38%), 1 Vanillestange, 500 ml Zuckerlösung

Zubereitung:

Herstellung der Zuckerlösung: 500 ml Wasser mit 250g Zucker aufkochen und abkühlen lassen.

Man wäscht und halbiert die Stachelbeeren, gibt mit dem Zucker und der aufgeschlitzten Vanillestange in eine Flasche und übergießt mit dem Wodka.

Man läßt die Flasche ca. 3 Monate an einem sonnigen Platz ziehen, seigt ab und gießt die Zuckerlösung dazu.

Tannenspitz-Likör

Tannenspitz-Likör

Für 1 Liter

Zum Reifen: 5 Monate

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 Handvoll Tannenspitzen (zart, noch weich), 150g Kandiszucker (weiß), ca. 1 L Schnaps

Zubereitung:

Man wäscht die Tannenspitzen, gibt sie mit dem Zucker in eine 1 Liter Flasche und füllt die Flasche mit dem Schnaps auf. Man läßt jetzt 6 bis 8 Wochen an einem warmen, sonnigen Platz stehen und schüttelt täglich durch.

Anschließend wird filtriert und noch 2 bis 3 Monate kühl gelagert.

Tip: Der Kandiszucker kann durch Tannenhonig ersetzt werden!

Tee-Likör mal 2

Tee-Likör 1

Für 6 Flaschen à 700 ml

Reifezeit: 1 bis 2 Wochen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

100g Darjeeling-Tee, 250 ml Wasser, 3 L Kornbranntwein

Sirup: 2 L Wasser, 550g brauner Kandiszucker

Zubereitung:

Teeblätter mit kochendem Wasser übergießen und 4 bis 5 Minuten ziehen lassen. Tee mit dem Branntwein vermischen, in ein verschließbares Gefäß geben und über Nacht ziehen lassen.

Für den Sirup Wasser mit dem Kandiszucker verkochen lassen.

Tee-Branntwein-Mischung filtrieren, am besten durch eine Kaffeefiltertüte, mit dem Zuckersirup verrühren, in Flaschen abfüllen und einige Tage stehen lassen.

Tee-Likör 2

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

125g schwarzer Tee, 3 L Alkohol, 1 L Rum, 1g Vanilleessenz, 3 kg Zucker, Wasser

Zubereitung:

Man übergießt den schwarzen Tee mit dem Alkohol und läßt in einem verschlossenen Gefäß 8 Tage stehen.

Anschließend gibt man die restlichen Zutaten dazu und füllt mit Wasser zu einer Gesamtmenge von 10 Liter auf.

Vanille-Likör

Vanille-Likör

Für ca. 2 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

600 ml Alkohol (96%), 100 ml Wasser, 2 ½ Teile Vanilleschoten (zerschnitten), 400 ml Zucker, 950 ml Wasser

Zubereitung:

Man gibt die Vanille und die 100 ml Wasser zum Alkohol, läßt 8 Tage stehen, filtriert, löst den Zucker in den 950 ml Wasser und gibt diese Lösung dazu.

Aufbewahrung: In Glasflaschen!

Vanille-Sahne-Likör

Vanille-Sahne-Likör

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: 1 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

2 Vanilleschoten, 500 ml Sahne, 100g Mandeln (gemahlen), 3 Eigelb, 125g Zucker, 750 ml Wodka

Zubereitung:

Man schneidet die Vanilleschoten auf, kratzt das Mark heraus. Sodann kocht man die Vanilleschoten mit der Sahne und den Mandeln auf und läßt 10 Minuten an der Luft abkühlen. Die Vanilleschoten werden jetzt herausgenommen. Die Mischung wird jetzt filtriert.

Das Eigelb wird jetzt mit dem Zucker schaumig gerührt, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Dann läßt man die Mandelsahne in dünnem Strahl dazu laufen und gibt das Vanillemark dazu. Anschließend wird der Wodka langsam eingerührt. Man füllt den Likör in eine oder mehrere Flaschen und läßt 1 Woche dunkel und kühl stehen.

Vor dem Servieren wird der Likör geschüttelt; außerdem sollte er kühl aufbewahrt werden.

Veilchen-Likör

Veilchen-Likör

Für 900 ml

Zum Ziehen: 12 Stunden

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

200g Veilchenblüten (frisch gepflückt), 500 ml Wasser, 150g Zucker, 250 ml Alkohol (98%), 5 ml Weinbrand

Zubereitung:

Man übergießt die Veilchenblüten mit dem kochenden Wasser, so daß die knapp bedeckt sind, und läßt 12 Stunden stehen.

Dann wird filtriert, der Zucker zugegeben und unter Rühren zum Sieden gebracht. Nach dem Erkalten gibt man den Alkohol und den Weinbrand dazu, mischt durch, füllt in Flaschen ab und lagert kühl.

Vogelbeer-Likör

Vogelbeer-Likör

Für 1 Liter
Zum Reifen: 3 Monate
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

750g Vogelbeeren (nach dem 1. Frost geerntet), 350g brauner Kandiszucker (zerkleinert), 5 Nelken, ½ Zimtstange, 700 ml Korn oder Wodka

Zubereitung:

Man zerdrückt die Beeren etwas, mischt den Kandiszucker darunter, läßt 1 Tag lang stehen, gibt die zerstoßenen Gewürze dazu, gießt den Korn darüber, läßt das verschlossene Gefäß unter gelegentlichem Schütteln an einem warmen, hellen Ort (keine direkte Sonne) 3 Monate lang stehen und filtriert ab.

Haltbarkeit ca. 8 Monate!

Vogelbeer-Schnaps

Vogelbeer-Schnaps

Zum Reifen: einige Monate
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

Vogelbeeren (nach dem 1. Frost geerntet), Schnaps

Zubereitung:

Man übergießt die Vogelbeeren mit dem Schnaps, läßt 2 Monate lang ziehen, filtriert und lagert 6 Monate lang.

Wacholder-Likör

Wacholder-Likör

Für den Ansatz: 3 Tage
Zum Reifen: einige Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

15 Teile Wacholderbeeren (zerkleinert), 0,75 Teile Angelikawurzel (zerkleinert), 0,5 Teile Enzianwurzel (zerkleinert), 200 Teile Alkohol (90%), 175 Teile Zucker, 175 Teile Wasser

Zubereitung:

Man gibt die Wacholderbeeren, die Angelikawurzel und die Enzianwurzel in den Alkohol, läßt 3 Tage stehen.

Anschließend gibt man eine kochend heiße Lösung von Zucker in Wasser dazu, läßt erkalten, preßt aus und filtriert ab.

Wacholder-Schnaps

Wacholder-Schnaps

Zum Reifen: einige Monate
Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

frische Wacholderbeeren, Alkohol (40 Vol.%)

Zubereitung:

Die Wacholderbeeren werden ein paar Tage getrocknet und dann etwas zerstoßen.

Jetzt wird soviel Alkohol zugegeben, daß die Beeren gerade bedeckt sind. Nun läßt man 14 Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen.

Anschließend wird filtriert. Der Schnaps muß nun noch einige Monate ruhen.

Waldmeister-Likör

Waldmeister-Likör

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: 4 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

60g Waldmeister, 500 ml Wasser, 300g Zucker, 100 ml Alkohol (90%), 700 ml Wodka

Zubereitung:

Man bündelt den Waldmeister mit Schnur, hängt ihn in das Wasser, läßt das abgedeckte Gefäß über Nacht stehen, gibt den Zucker dazu, kocht kurz auf, nimmt den Waldmeister heraus, kocht die Lösung solange, bis sie zur Hälfte eingedampft ist.

Sobald die Mischung abgekühlt ist, gibt man den Alkohol dazu, füllt in eine Flasche, die fast voll gefüllt sein muß, ab und läßt unter gelegentlichem Schütteln in der Sonne 4 Wochen lang stehen.

Anschließend wird mit Wodka verdünnt. Haltbarkeit ca. 6 Monate!

Zu Beachten:

- Bei Überdosierung oder langandauernder Verwendung kann die **Blutgerinnungsfähigkeit** vermindert werden. Hierdurch können innere Blutungen oder eine Verstärkung der Monatsblutung entstehen.
- Bei normaler Verwendung können **Übelkeit, Schwindel, Kopfschmerzen** und **Leberbeeinträchtigungen** vorkommen.

Walnuß-Likör mal 2

Walnuß-Likör 1

Für 14 Liter

Für den Ansatz: 13 Tage

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

250g zerschnittene Walnüsse, 10g Pomeranzenschalen, 10g Ingwerwurzel, 2g Kardamomen, 5g Zimt, 5 kg Alkohol, 2 kg Zucker, 7 kg Wasser

Zubereitung:

Man mischt Walnüsse (nicht ganz reif; Ende Juli gepflückt), Pomeranzenschalen, Ingwerwurzel, Kardamomen, Zimt und Alkohol. Man läßt die Mischung unter öfterem Schütteln 8 Tage lang stehen.

Dann wird abgegossen und wieder 5 Tage stehen gelassen.

Anschließend filtriert man die Mischung und mischt mit der Lösung von 2 kg Zucker mit 7 kg Wasser.

Walnuß-Likör 2

Für 1 ¼ Liter

Zum Reifen: 4 Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

250g Walnüsse (grün, klein geschnitten), 1g Zimt (gemahlen), 1g Nelken (gemahlen), 1g Ingwer (gestoßen), 1g Kardamomen, 2g Muskatblüte, 2g Bärenwurz, 500 ml Alkohol, 125 ml Wasser, 300g Zucker, 250 ml Wasser

Zubereitung:

Man gießt über die Nüsse und Kräuter den Alkohol und 125 ml Wasser, läßt die Mischung 4 Wochen stehen

Filtert und gibt die Zuckerlösung (300g Zucker und 250 ml Wasser) dazu.

Weihnachtlicher Tee-Punsch

Weihnachtlicher Tee-Punsch

Für 1 Flasche à 1 ½ Liter

Reifezeit: 3 Wochen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

1 L Rum, 250g weißer Kandiszucker, eventuell 1 TL Honig, jeweils Saft & Schale von 1 Orange & ½ Zitrone (unbehandelt), 12 Nelken, 4 Sternanis, 1 Vanilleschote, 1 Zimtslange

Zubereitung:

Die Schale der Orange und Zitrone spiralförmig herunterschneiden, den Saft ausdrücken und zusammen mit den Gewürzen, dem Kandiszucker und dem Rum in eine weithalsige Flasche geben, 3 Wochen bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann abseihen.

Zum Verschenken sieht er aber unabgeseiht besser aus! Schmeckt hervorragend in schwarzem Tee!

Weihnachtslikör

Weihnachtslikör

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

120g getrocknete Feigen, 50g Datteln (entkernt), 120g getrocknete Zwetschken (entsteint), 1 gehäufte EL Rosinen, ½ Vanillestange, ½ Zimtstange, 3 Nelken, 3 Pfefferkörner, 1 Msp. Kardamom, 1 EL Bienenhonig, 120g weißer oder brauner Kandiszucker, 1 Flasche Weinbrand (700 ml)

Zubereitung:

Die Trockenfrüchte in eine Terrine geben, eine halbe Flasche Weinbrand darauf gießen, zudecken und 24 Stunden stehen lassen, damit die Früchte aufquellen.

Den ganzen Inhalt in ein großes Glas füllen, die Gewürze, Honig und Kandis zufügen und den restlichen Weinbrand darauf geben. Den Likör bis zu 4 Wochen reifen lassen, dann durch einen Filter geben und noch einmal eine Zeitlang ruhen lassen.

Damit er schön klar wird, ein zweites Mal filtrieren und in eine entsprechende Karaffe füllen.

Wodka, aromatisiert

Wodka, aromatisiert

Für $\frac{3}{4}$ Liter

Zum Reifen: 3 Monate

Zubereitungszeit ca. $\frac{1}{2}$ Stunde

Zutaten:

1 Flasche Wodka, Schale von 1 Zitrone, Schale von 2 Apfelsinen, 250g Backpflaumen (entsteint), 1 Handvoll Pfefferminzblätter, 1 Stange Zimt

Zubereitung:

Man schneidet die Zutaten klein und gibt alles in den Wodka. Man läßt jetzt an einem sonnigen Ort 6 bis 8 Wochen unter öfterem Schütteln stehen.

Anschließend filtriert man ab und füllt in Flaschen. Diese müssen jetzt nochmals 14 Tage ruhen.

Danach wird nochmals filtriert.

Zimt-Likör

Zimt-Likör

Für 1 Liter

Zum Reifen: einige Monate

Zubereitungszeit ca. $\frac{1}{2}$ Stunde

Zutaten:

1 Zimtstange, 8g Zimtpulver, 150g brauner Zucker (Kandiszucker), 1 L Weinbrand

Zubereitung:

Man übergießt die Zutaten in einer Flasche mit dem Weinbrand, schüttelt gut durch und läßt die verschlossene Flasche an einem nicht zu warmem Ort 2 Monate stehen.

Anschließend wird filtriert und wieder in Flaschen abgefüllt. **Der Likör muß lange gelagert werden!**

Zitronen-Schnaps

Zitronen-Schnaps

Für 0,90 Liter

Zum Reifen: einige Tage

Zubereitungszeit ca. $\frac{1}{2}$ Stunde

Zutaten:

1 Zitrone, 250 ml Alkohol (98 Vol.%), 500 ml Wasser, 50g Zucker, 100 ml Wasser

Zubereitung:

Zuerst stellt man eine Zuckerlösung her: Zucker in 100 ml Wasser geben, 5 bis 7 Minuten lang kochen und abkühlen lassen.

Jetzt gibt man den Saft der halben Zitrone und die hauchdünn abgeschälte Schale der ganzen Zitrone in den Alkohol, gibt 500 ml Wasser dazu, gibt die Zuckerlösung dazu, mischt gut durch, füllt in eine Flasche, schüttelt 5 Minuten lang kräftig durch und läßt die Flasche 24 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Anschließend wird filtriert und in eine neue Flasche abgefüllt.

Zitronen-Likör

Zitronen-Likör

Für 10 Liter

Zum Reifen: einige Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

Schale von 10 Zitronen, 4 L Alkohol, 250g Orangenblütenwasser, 2,50 kg Zucker, Wasser

Zubereitung:

Man übergießt die Zitronenschalen mit dem Alkohol und läßt das verschlossene Gefäß einige Tage stehen.

Anschließend wird filtriert und zu der alkoholischen Lösung die restlichen Zutaten zugegeben. Mit Wasser zu einer Gesamtmenge von 10 Liter auffüllen.

Zwetschgen-Likör

Zwetschgen-Likör

Für 1 ½ Liter

Zum Reifen: einige Monate

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

1 kg Zwetschgen, 1 L Alkohol (60%), 200g Zucker, 5g Zimt, 5g Sternanis, 1 bis 2 Gewürznelken

Zubereitung:

Man zerstößt die Zwetschgen mitsamt den Steinen, gibt die restlichen Zutaten zu und läßt einige Tage stehen. Anschließend wird abgesehen und filtriert.

23g Weine aller Art

Ananas-Wein mal 2

Ananas-Wein

Für 5 Liter Wein

Zutaten:

1,50 L Ananassaft, 10 ml Antigeliemittel, 3 L Wasser, 1,50 kg Zucker, 15g Zitronensäure, 3g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Haut-Sauternes), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Für den Ananassaft verwendet man keine überreifen Früchte!

Für den Ansatz verwendet man nur 1 kg Zucker, den restlichen ½ kg gibt man 10 Tage später, in etwas Wasser gelöst, nach. Der Ansatz wird der Saftgärung unterzogen.

Ist die stürmische Gärung beendet, füllt man den Behälter mit Wasser auf. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Ananas-Wein, aus frischen Ananas

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

3,50 kg Ananas-Fruchtfleisch, 2,50 kg Zucker, 6 L Wasser, 4g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Samos oder Portwein), 10 ml Antigeliemittel, 40g Zitronensäure, Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man zerstampft die Ananas, gibt die restlichen Zutaten dazu und läßt gären.

Meist ist die stürmische Gärung nach 1 bis 2 Wochen beendet und die Maische kann abgepreßt werden.

Nach der Klärung kann nach Belieben nachgesüßt werden. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Apfel-Wein mal 3

Apfel-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

10 L Apfelsaft, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 4g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Steinberger oder Aßmannshäuser), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Gärdauer ca. 6 bis 10 Wochen, dann kann der Wein abgezogen werden. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Der Wein sollte nicht länger als 2 Jahre gelagert werden!

Apfel-Wein mit Honig

Zutaten:

5 kg Äpfel, 300g Honig, 250g Rosinen

Zubereitung:

Die Äpfel werden fein zerkleinert und durch ein Tuch ausgepreßt. Den Saft gibt man in einen Gärbehälter. Jetzt wird der Honig in 500 ml Apfelsaft aufgelöst. Dies macht man in einem Wasserbad mit einer max. Temperatur von 70°C. Die Honiglösung gibt man mit den zerkleinerten Rosinen ebenfalls in den Gärbehälter.

Nach Ende der Gärung zieht man den Wein ab und füllt in Flaschen. Die Flaschen werden mit gesicherten Korken verschlossen.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie im Rezept Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Apfelwein aus Kochbuch von 1904

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

säuerliche Äpfel

Zubereitung:

Die Süßäpfel taugen zur Weinbereitung nicht, sondern nur säuerliche Sorten, wie die Reinetten, Calvillen, Gravensteiner, Borsdorfer und Parmänen; vorzüglich sind auch einzelne amerikanische Arten. Äpfel von mittlerer Größe sind zur Weinbereitung am besten, da sie mehr Schalen und Kerne haben als die ganz großen, und gerade in diesen auch Stoffe enthalten sind, welche für die Güte des Weines Gewähr leisten.

Sind in kalten Sommern die Äpfel nicht genügend ausgereift, so läßt man sie einige Zeit lagern, wobei man die Äpfel dicht aufeinander schüttet, denn je dichter sie liegen, desto mehr erhitzen sie sich, und um so schneller werden sie reif.

Man kann verschieden Apfelsorten mischen und auch herbe, saftige Birnen mit hinzunehmen. Auf 1 Anker Wein (etwa 38 Liter) rechnet man ungefähr $\frac{1}{4}$ Zentner Obst. Nachdem die Äpfel gesäubert und sortiert sind, stampft man sie mit dem Stampfer klein, wobei es sich empfiehlt, immer nur einige Äpfel mit einem Male in den Trog zu nehmen, da dann die Arbeit leichter und schneller geht. Der fertige Apfelbrei wird in eine bereit stehende Bütte geschaufelt, in der man ihn leicht zugedeckt 1 bis 2 Tage stehen läßt.

Von Zeit zu Zeit rührt man den Brei um, damit er mehr Sauerstoff aus der Luft aufnimmt.

Der ausgepreßte Saft wird in ein gut gereinigtes Faß gefüllt.

Die Rückstände des Obstes, die Trestern, zerbröckelt man, feuchtet sie mit lauwarmem Wasser an und preßt sie am andern Tage nochmals gut aus. Beide Säfte vom ersten und zweiten Tage mischt man untereinander und erhält nun den Most, mit dem man das Faß anfüllt; man muß sich aber so einrichten, daß man noch einen tüchtigen Krug Most zum Nachfüllen zurückbehält.

Faß und Krug müssen nun in einem Raume lagern, welche eine Temperatur von 10° bis 14° R. hat; man bedeckt die Öffnung des Fasses und den Krug mit einem leinenen Tuche, um Insekten fern zu halten, und überläßt den Most der Gärung. Diese tritt gewöhnlich am dritten oder vierten Tage, bei zu niedriger Temperatur zuweilen erst nach acht Tagen ein. Man muß jetzt täglich den ausgeworfenen Schaum entfernen, auch die Tücher auswaschen und sauber halten.

Wird oben aus dem Spundloch kein Schaum mehr ausgeworfen, so setzt man entweder einen Gärspund auf, oder man bedeckt das Spundloch mit einem Sandsäckchen. In beiden Fällen wird die äußere Luft vom Most abgeschlossen, während es den sich im Faß entwickelnden Gasen möglich ist, zu entweichen. Man hat nun in der ersten Zeit täglich, später wöchentlich von dem im Krüge enthaltenen Most nachzugießen, damit das Faß immer spundvoll bleibt.

Ist die Gärung im Krüge ebenfalls eine langsame geworden, so füllt man diesen Most in Flaschen, die man nur leicht verkorkt, und verwendet dann den Most weiter zum Nachgießen.

Nach etwa 8 bis 10 Wochen bringt man den Wein in andere, sogenannte weingrüne Fässer, d.h. in solche, in denen vorher Wein war, und die noch den frischen Weingeruch haben. Diese müssen gut gereinigt und ausgeschwefelt sein, wodurch der Wein an größerer Haltbarkeit gewinnt. Bis zum Frühjahr hat sich der Wein in diesen Fässern hinreichend geklärt, um auf Flaschen gezogen werden zu können. Läßt man ihn bis zum Herbst liegen, so bessert er sich noch bedeutend in Geschmack und Ansehen. Doch ist er auch schon im ersten Sommer ein angenehmes erfrischendes Getränk.

Wünscht man den Apfelwein etwas süßer zu haben, so löst man in dem ausgepreßten Saft noch vor der Gärung Zucker auf; man rechnet auf 1 Ankerfaß 5 kg Farinzucker. Dies ist besonders zu empfehlen, wenn die Äpfelsorten etwas sauer ausgefallen sein sollten.

Anmerkung:

Farinzucker = ungereinigter, gelblich-brauner Zucker
10° bis 14° R. = 12,5° bis 17,5° Celsius

Aprikosen-Wein

Aprikosen-Wein

Für 10 Liter Wein
Gärbehältergröße 20 Liter

Zutaten:

4 kg Aprikosen-Fruchtfleisch, 2,50 kg Zucker, 5,50 L Wasser, 10 ml Antigeliemittel, 4g Hefenährsalz, 30g Milchsäure (80%), Reinzuchtheфе (Portwein/Malaga), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man zerstampft die Früchte, füllt sie in einen großen Gärbehälter, gibt die restlichen Zutaten dazu und läßt gären.

Meist ist die stürmische Gärung nach 2 Wochen beendet und die Maische kann abgepreßt werden. Jetzt wird der Wein in einen 10 Liter Gärbehälter gegeben. Meist ist die Gärung nach einigen Wochen beendet.

Nach der Klärung kann nach Belieben nachgesüßt werden. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Bananen-Wein

Bananen-Wein

Für 10 Liter Wein
Gärbehältergröße 15 bis 20 Liter

Zutaten:

2 kg Bananenbrei, 2,50 kg Zucker, 7,50 L Wasser, 40g Milchsäure (80%), 4g Hefenährsalz, Reinzuchtheфе (Portwein), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man gibt den Bananenbrei in die Zuckerlösung, gibt die Milchsäure, das fein zerkleinerte Hefenährsalz und die Hefe dazu und gibt alles in den Gärbehälter.

Nach 1 bis 2 Wochen kann die Maische abgepreßt werden.

Die weitere Gärung dauert nochmals 1 bis 2 Monate.

Wer den Wein süß haben will, kann noch mit 20 bis 50g Zucker pro Liter nachsüßen. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Besenginster-Wein

Besenginster-Wein

Für 5 Liter Wein

Zutaten:

4 L Besenginsterblüten (locker gelegt), 4 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 1 kg Zucker, 250g Rosinen (gehackt), Saft von 2 Zitronen oder Orangen, 3g Hefenährsalz, Reinzuchtheфе (Liebfrauenmilch/Aßmannshäuser), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man gibt die Blüten des Besenginsters in ein Stoffsäckchen und dazu ein paar Glasmurmeln und hängt das Säckchen in die Flüssigkeit. Die Mischung wird jetzt der Maischegärung unterzogen.

Nach 7 bis 10 Tagen hat die stürmische Gärung nachgelassen, man füllt dann den Gärballon mit Wasser randvoll auf. Die Blüten beläßt man 7 Tage im Wein.

Gärdauer ca. 3 Monate, Reifezeit ca. 3 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Birkenrinden-Wein

Birkenrinden-Wein

Zutaten:

50g Rinde von jungen Birkenzweigen, 1 L Rotwein, Zucker

Zubereitung:

Man gibt die Rinde zum Rotwein und läßt 10 Tage stehen. Dann wird filtriert und nach Geschmack Zucker zugegeben.

Brennessel-Wein

Brennessel-Wein

Für 5 Liter Wein

Dieser Wein ist maximal ½ Jahr lagerbar!

Wirkung: Harntreibend, blutreinigend.

Zutaten:

1 kg junge Brennesselkraut, 3,50 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 600g Zucker, 15g Zitronensäure, 60 ml schwarzer Tee (stark), Schale von 2 Zitronen (unbehandelt, ohne weiße Schale), 1 Prise Ingwerwurzel, 3g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Steinberg), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man kocht Brennessel, Zitronenschale, Ingwer 20 Minuten lang mit dem Wasser, seiht ab, drückt die Blätter gut aus, löst den Zucker darin auf, gibt nach Abkühlung die restlichen Zutaten zu und läßt gären.

Nachdem die stürmische Gärung beendet ist (3 bis 4 Tage), stellt man den Behälter kühl auf 12° C. Nach 1 weiteren Woche ist die Gärung meist beendet und der Wein kann, nach dem Abziehen, sofort in Flaschen gefüllt werden.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Brombeer-Wein

Brombeer-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

7 kg Brombeeren, 10 ml Antigeliemittel, 3,50 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 1,50 kg Zucker, Saft von 1 großen Zitrone, 4g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Burgund/Bordeaux), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Brombeeren werden der Maische-Gärung unterzogen.

Nach 7 Tagen wird die Maische abgepreßt, die weitere Gärung dauert ca. 3 Monate. Die Klärung dauert nochmals 2 Monate.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Erdbeer-Wein

Erdbeer-Wein

Für 10 Liter Wein

Gärbehältergröße 15 bis 20 Liter

Zutaten:

6 L Erdbeerbrei, 3 L Wasser, 3 kg Zucker, 30g Milchsäure (80%), 4g Hefenährsalz, 10 ml Antigeliemittel, Reinzuchtheife (Südwein), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Nach maximal 2 Wochen wird die Maische abgepreßt.

Nach weiteren 6 bis 8 Wochen sollte die Gärung abgeschlossen sein.

Die Klärung dauert ungefähr 5 bis 6 Monate.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Geißblatt-Wein

Geißblatt-Wein

Für 5 Liter Wein

Zutaten:

1,20 L Geißblattblüten (locker gelegt), 3 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 1,50 kg Zucker, 125g Rosinen (gehackt), Saft von 1 Zitrone oder Orange, 3g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Liebfrauenmilch (Aßmannshäuser), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man gibt die Blüten in ein Stoffsäckchen und dazu ein paar Glasmurmeln und hängt das Säckchen in die Flüssigkeit. Am Anfang löst man 1 kg Zucker in 3 L Wasser, gibt die anderen Zutaten zu, und überläßt der Gärung.

Nach 7 bis 10 Tagen hat die stürmische Gärung nachgelassen, jetzt gibt man den restlichen Zucker, in etwas Wasser gelöst dazu, füllt den Gärballon mit Wasser randvoll auf, und nimmt 4 bis 5 Tage später das Säckchen mit den Blüten heraus.

Gärdauer ca. 3 Monate, Reifezeit ca. 3 Monate.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Grapefruit-Wein

Grapefruit-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

5 kg Grapefruit-Fruchtfleisch, 2,50 kg Zucker, 4,50 L Wasser, 4g Hefenährsalz, 10 ml Antigeliemittel, Reinzuchtheife (Haut Sauternes/Portwein), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man zerkleinert die Früchte, preßt den Saft ab, gibt die restlichen Zutaten dazu und läßt gären.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Hagebutten-Wein mal 2

Hagebutten-Wein 1

Für 10 Liter Wein

Gärbehältergröße 15 bis 20 Liter

Man erntet die Hagebutten am besten nach dem ersten Frost, dann sind sie leichter zu zerkleinern und das Aroma des Weines wird besser.

Zutaten:

2,50 kg Hagebutten, 8 L Wasser, 3 kg Zucker, 40g Milchsäure (80%), 4g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Malaga oder Portwein), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man entfernt von den reifen Hagebutten die Stiele und Blütenreste, wäscht sie und zerkleinert. Man gibt jetzt den Hagebuttenbrei in die Zuckerlösung, gibt die Milchsäure, das fein zerkleinerte Hefenährsalz und die Hefe dazu und gibt alles in den Gärbehälter.

Nach 2 Wochen wird die Maische abgepreßt. Die weitere Gärung dauert nochmals 3 bis 4 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Hagebutten-Wein 2

Für 4 Liter Wein

Zubereitung:

1,50 kg Zucker, 3 L Wasser, 1,50 L Hagebutten

Zubereitung:

Man sammelt die Hagebutten im Oktober, schneidet die Stielenden etwas ab, wäscht sie, läßt aber die Kerne darin.

Jetzt löst man den Zucker unter Kochen im Wasser auf, läßt abkühlen und gießt die Lösung über die Hagebutten. Die Mischung läßt man in einem zugebundenen Gefäß 8 bis 10 Wochen an einem warmen Ort stehen, bis die in Bewegung geratenen Hagebutten wieder auf dem Boden zur Ruhe kommen.

Dann zieht man den Wein ab (ohne den Bodensatz) und lagert in einem kühlen Keller. Je länger der Wein gelagert wird umso besser wird er.

Heidelbeer-Wein mal 2

Heidelbeer-Wein

Für 5 Liter Wein

Zutaten:

2,50 kg Heidelbeeren, 5 ml Antigeliemittel, 3 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 1,30 kg Zucker, 10g Zitronensäure, 2g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Burgund/Bordeaux), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Heidelbeeren werden der Maische-Gärung unterzogen.

Nach 5 bis 6 Tagen wird die Maische abgepreßt, die weitere Gärung dauert ca. 3 Monate.

Eine Lagerdauer von 4 bis 6 Monaten ergibt einen runderen Geschmack, aber nicht viel länger

aufbewahren! Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Heidelbeer-Wein aus Kochbuch von 1904

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

Heidelbeeren

Zubereitung:

Gute reife Heidelbeeren werden zerquetscht und nach 24 Stunden durch einen leinenen Beutel gepreßt. Wünscht man dem Wein einen besonderen Geschmack und Duft (Boukett) zu geben, so mischt man den Heidelbeeren schon beim Quetschen etwas Holunderblüte oder auch etwas Zimt und Nelken bei.

Auf 1 kg Saft setzt man ½ kg guten Farinzucker hinzu; nachdem derselbe gelöst ist, füllt man den Saft in ein Fäßchen, läßt auch einen Teil im Krüge zum Nachfüllen zurück und behandelt nun den Heidelbeermost während der Gärung wie die anderen Obstweine.

Wenn die Gärung vorüber ist, bringt man ihn in ein reines Faß, das man wohl verspundet 3 bis 4 Wochen liegen läßt; dann zieht man den Wein auf Flaschen.

Dieser Obstwein ist ebenfalls sehr gut und in letzter Zeit vielfach wohl mit Recht Blutarmen und Bleichsüchtigen verordnet worden.

Anmerkung:

Farinzucker = ungereinigter, gelblich-brauner Zucker

Himbeer-Wein

Himbeer-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

6 kg Himbeeren, 15 ml Antigeliemittel, 3,50 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 3,10 kg Zucker, 10g Zitronensäure, 4g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Malaga), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Himbeeren werden fein zerkleinert und der Maischegärung unterzogen.

Nach 10 bis 14 Tagen wird der Wein von der Maische abgezogen.

Die weitere Gärung dauert 6 bis 8 Wochen. Die Klärung dauert 5-6 Monate.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Hollersekt

Hollersekt

Für ca. 10 Flaschen à 750 ml-Inhalt

Zum Reifen: 5 bis 6 Tage

Zum Vergären: ca. 8 Tage

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

10 Dolden Holunderblüten, 2 Zitronen, 6 L Wasser, 1 kg Zucker, 250 ml Weinessig; Sektflaschen

Zubereitung:

Holunderdolden abspülen und abtropfen lassen. Schichtweise in ein mindestens 8 Liter fassendes Gefäß geben. Zitronen in Scheiben schneiden und dazugeben.

Wasser mit Zucker und Essig aufkochen und abkühlen lassen, ebenfalls in das Gefäß geben. Mit einem Leinentuch zubinden und 5 bis 6 Tage an einem warmen, sonnigen Platz stellen.

Flüssigkeit durch ein Haarsieb oder Mulltuch geben, in Sektflaschen füllen und mit verdrahteten Sektkorken verschließen. Nach etwa 8 Tage Tagen ist die Flaschengärung beendet.

Der Hollersekt hält sich 3 bis 4 Monate.

Holunderbeeren-Wein mal 3

Holunderbeeren-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

5 kg Holunderbeeren, 10 ml Antigeliemittel, 4 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 3 kg Zucker, 500g Rosinen (ungeschwefelt), 20g Zitronensäure, 2 gestrichener TL Ingwerwurzelpulver, 10 Gewürznelken, 1 Stange Zimt, 4g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Portwein), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man erhitzt Beeren, Wasser, Zucker, Rosinen und Gewürze mindestens 15 Minuten lang auf 80° C, läßt dann auf 55° C abkühlen, gibt das Antigeliemittel zu, läßt vollständig abkühlen und gibt den Rest der Zutaten dazu. Die Mischung wird jetzt der Maische-Gärung unterzogen.

Nach 7 Tagen wird die Maische abgepreßt.

Eine Lagerdauer von 6 Monaten im Gärballon und weitere 6 Monate in der Flasche lassen den herben Geschmack ziemlich verschwinden.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Holunderbeeren-Wein, altes Rezept 1

Zutaten:

1 L Holunderbeeren, 2 L Wasser, Zucker (mittelfein), Pfefferkörner, Ingwer, Gewürznelken, Brandy

Zubereitung:

Man gibt das Wasser zu den Beeren und kocht ½ Stunde. Anschließend gießt man die Flüssigkeit ab und drückt den Rest durch ein Tuch ab. Zu jedem Liter Saft gibt man nun 300g Zucker und kocht nochmals 15 Minuten. Während dieser Zeit hängt man ein Leinensäckchen mit den Gewürzen in die Flüssigkeit.

Danach läßt man den Saft abkühlen und füllt in ein Faß ab. Dazu gibt man noch eine Scheibe getoastetes Brot und Hefe.

Das Faß verschließt man nun mit einem Gäraufsatz und stellt es an einen warmen Ort. Nach beendeter Gärung gibt man zu 5 Liter Saft 1 Liter Brandy dazu. Jetzt kann man den Wein in Flaschen abfüllen und gut verschließen.

An Weihnachten oder im Frühjahr ist der Wein soweit, daß er getrunken werden kann.

Holunderbeeren-Wein, altes Rezept 2

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

5 L Holunderbeeren, 1 L Schlehen, 7 L Wasser, 2 kg Zucker (grob), 60g Ingwer, 60g Piment (zerdrückt), 30g Hopfen, 1 Tasse Hefe

Zubereitung:

Man übergießt die Holunderbeeren und Schlehen mit dem Wasser und kocht 30 Minuten. Danach werden die Früchte mit einem Löffel zerdrückt. Jetzt gießt man die Flüssigkeit ab und drückt den Rest durch ein Tuch aus.

Zum Saft gibt man nun den Zucker, hängt die Gewürze in einem Leinensäckchen in die Flüssigkeit und kocht nochmals 30 Minuten.

Sobald die Flüssigkeit abgekühlt ist, rührt man eine Tasse Hefe dazu, deckt das Gefäß ab und stellt es zur Gärung an einen warmen Ort. Nach 2 Tagen schöpft man die Hefe ab und füllt den Saft zur weiteren Gärung in ein Faß mit Gäraufsatz ab.

Nach ca. 14 Tagen ist die Gärung beendet und der Wein wird in Flaschen abgefüllt.

Nach einer Lagerdauer von 8 Wochen ist der Wein gebrauchsfertig. Haltbarkeit: 8 Jahre!

Holunderblütensekt mal 3

Holunderblütensekt

Für 2 Sektflasche à 750 ml

Zum Durchziehen: 3 Tage

Reifezeit: 2 bis 3 Monate

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

1 ½ L Wasser, 1 L abgerebelte Holunderblüten (im Volumen von), 300g Zucker, Saft von 2 Zitronen, 3g Weinsteinsäure

Zubereitung:

Die Holunderblüten in der Wärme stehen lassen, bis sie abfallen. Mit dem Wasser und Zucker vermischen, Zitronensaft begeben und 3 Tage im Kühlschrank kaltstellen.

Danach durch ein feines Sieb abseihen, Weinsteinsäure begeben und in Sektflaschen abfüllen und gut verschließen. Nach ca. 2 bis 3 Monaten Kellerlagerung ist der prickelnde Sekt reif zur ersten Verkostung. Gut gekühlt servieren.

Holunderblüten-Sekt 1

Zutaten:

10 Holunderblütendolden, 1 kg Zucker, 4 Zitronen (unbehandelt), 250 ml Weinessig, 6 L Wasser

Zubereitung:

Nach dem Waschen und Trocknen der Blüten, schichtet man diese mit dem Zucker lagenweise in ein mindestens 8 Liter großes Gefäß, darauf legt man, die in Scheiben geschnittenen, Zitronen und gießt den Essig und das Wasser darüber.

Man verschließt das Gefäß mit einem Leinentuch und stellt es an einen warmen, sonnigen Ort. Nach 3 Tagen wird filtriert und in Sektflaschen abgefüllt.

Die Flaschen werden verkorkt und der Kork mit Draht gesichert. Nach 8 Tagen kann der Sekt getrunken werden. Haltbarkeit ca. 3 Monate!

Holunderblüten-Sekt 2

Zutaten:

2 kg Zucker, 3 L Wasser, 15 bis 18 Holunderdolden, 375 ml Weinessig, 3 Zitronen (unbehandelt), 21 Sektfaschen mit Kunststoffkorken, Blumendraht

Zubereitung:

Man bringt das Wasser zum Kochen, löst den Zucker darin auf und läßt wieder abkühlen.

In ein sauberes Glasgefäß gibt man nun die Holunderblüten (Insekten vorher entfernt), die Zuckerlösung, nochmals 12 L Wasser, den Essig und die, in Scheiben geschnittenen, Zitronen und rührt einmal um. Das Gefäß bindet man jetzt mit Gaze zu, stellt es an einen warmen, sonnigen Ort und läßt 5 bis 6 Tage stehen. Täglich wird einmal umgerührt.

Nach dieser Zeit wird der Sekt filtriert und in die sauberen Sektfaschen (vorher mit heißem Wasser ausspülen) bis 3 Fingerbreit unter den Rand abgefüllt. Die Flaschen werden mit den Kunststoffkorken verschlossen und mit Blumendraht gesichert.

Die Flaschen werden jetzt zur Nachgärung noch 8 Tage in den Keller gestellt.

Hinweis: Holundersekt gelingt nicht immer, daher nach dem ersten erfolglosen Versuch nicht den Mut verlieren.

Achtung: Nur richtige Sektfaschen verwenden, da andere dünnwandigere Flaschen explodieren können.

Holunderblütenwein mal 2

Holunderblütenwein 1

Für 3 bis 4 Flaschen von je 700 ml Inhalt

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten

Ruhezeit: 4 Tage

Zutaten:

500 ml Holunderblüten (bereits von den Rispen gekämmt), 1 kg Zucker, Scheiben von je 1 unbehandelten Orange und Zitrone, 20g Hefe, 1 Eiweiß, einige Rosinen

Zubereitung:

1. Blütendolden nach 24 Stunden niederschlagsfreiem Wetter abschneiden und für kurze Zeit auf Zeitungspapier in der Sonne liegenlassen. Dann mit einem Kamm oder einer Gabel über Zeitungspapier die Blüten von den Rispen zupfen, damit nichts verloren geht. In einem Meßbecher 500 ml Blüten abmessen.

2. 2 Liter Wasser mit dem Zucker aufkochen. Orangen- und Zitronenscheiben sowie die Holunderblüten in einen Topf geben und das Zuckerwasser kochendheiß darübergießen. Die Mischung zugedeckt einen Tag stehen lassen.

3. Dann die Hefe und das Eiweiß in der Flüssigkeit gründlich verschlagen. Weitere 3 Tage stehen lassen.

4. Die Flüssigkeit durch ein sehr feines Sieb gießen und in Flaschen (oder besser in einen Gärballon) abfüllen. In jede Flasche einige Rosinen geben, dadurch bekommt der Wein eine schöne Farbe. Flaschen nicht fest verschließen, sondern nur mit Stoffstücken oder Klarsichtfolie, die mit einem kleinen Loch versehen sind, zubinden.

5. Nun 6 bis 12 Wochen warten, bis die Hefe verarbeitet ist. Der Satz, der sich während des Gärens am Flaschengrund gebildet hat, ist normal. Man kann den Wein vor dem Verschließen aber auch

vorsichtig in andere Flaschen umfüllen. Dann die Flaschen fest verschließen. Holunderblütenwein ist lange haltbar.

Holunderblüten-Wein 2

Für 5 Liter Wein

Zutaten:

800 ml Holunderblüten (ohne Stengel), 3,50 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 1,50 kg Zucker, Saft von 2 Zitronen, 50 ml schwarzer Tee (stark), 3g Hefenähersalz, Reinzuchtheфе (Liebfrauenmilch/Aßmannshäuser), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man gibt die Blüten in ein Stoffsäckchen und dazu ein paar Glasmurmeln und hängt das Säckchen in die Flüssigkeit. Am Anfang löst man 1 kg Zucker in 3 Liter Wasser, gibt die anderen Zutaten zu, und überläßt der Gärung.

Nach 7 bis 10 Tagen hat die stürmische Gärung nachgelassen, nach 10 Tagen entfernt man die Blüten und gibt den restlichen Zucker, in etwas Wasser gelöst dazu. Ist die Gärung beendet, füllt man den Gärballon mit Wasser randvoll auf.

Gärdauer ca. 3 Monate, Reifezeit ca. 6 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Honig-Wein

Honig-Wein

Für 10 Liter Wein

Gärbehältergröße 15 bis 20 Liter

Zutaten:

3,50 kg Bienenhonig, 7 L Wasser, 30g Milchsäure (80%), 10g Weizenmehl, 4g Hefenähersalz, Reinzuchtheфе (Portwein/Sherry), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man erwärmt Wasser und Honig auf maximal 50° C, löst den Honig im Wasser auf, gibt die restlichen Zutaten zu (Mehl vorher in etwas Wasser glatt rühren) und läßt gären.

Der Zusatz von 1 bis 1,50 Liter Apfel- oder Traubensaft hat folgende Auswirkungen:

- die Gärung wird gefördert
- der Geschmack wird fruchtiger
- der Alkoholgehalt wird höher.

Gärdauer 2 bis 4 Monate, Klärungsdauer ca. 1 Monat, Maximale Lagerdauer 6 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Ingwer-Wein

Ingwer-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

7 L Wasser, 1 L Apfelsaft für Gärstarter, 2,80 kg Zucker, 4 Zitronen, 4 Orangen, 80g Ingwerwurzel, 4g Hefenähersalz, 30g Milchsäure (80%), Reinzuchtheфе (Haut Sauternes/Portwein), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man gibt in die kalte Zuckerlösung die geschälten und zerdrückten Zitronen und Orangen, den zerkleinerten Ingwer, die restlichen Zutaten und läßt gären.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Johannisbeer-Wein mal 6

Johannisbeer-Wein I

Zutaten:

1,50 L Johannisbeersaft, 2,50 kg Zucker, 4,50 L Wasser

Zubereitung:

Zur Saftherstellung werden die Beeren zerdrückt, 24 Stunden an einem kühlen Ort stehen gelassen und dann durch ein Leinentuch gedrückt.

Jetzt wird das Wasser erwärmt und der Zucker darin aufgelöst. Zu der Zuckerlösung wird dann der Johannisbeersaft gegeben und in Gürkengläser, die aber nicht ganz gefüllt werden dürfen, abgefüllt. Die Gläser werden mit Tüll zugebunden und bei einer Temperatur von 12° bis 15° C aufgestellt.

Der Saft beginnt alsbald zu gären. Sobald dies der Fall ist, so muß man jeden Tag den Schaum, der sich gebildet hat, abschöpfen und die gleiche Menge Wasser wieder nachfüllen.

Wenn die Gärung beendet ist, wird der Wein in Flaschen abgefüllt und gut verkorkt. Der Wein wird umso besser, je länger er nun noch gelagert wird.

Johannisbeer-Wein, rot, Dessert- (ca. 13 Vol.% Alkohol) II

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

7 kg rote Johannisbeeren, 25 ml Antigeliemittel, 3,50 L Wasser, 3,30 kg Zucker, 4g Hefenähersalz, Reinzuchthefer (Portwein/Bordeaux), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Johannisbeeren werden fein zerkleinert und der Maischegärung unterzogen.

Nach 7 Tagen wird der Wein von der Maische abgezogen. Die weitere Gärung dauert ca. 3 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Johannisbeer-Wein, rot, Tisch- (ca. 10 Vol.% Alkohol) III

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

6 kg rote Johannisbeeren, 20 ml Antigeliemittel, 5 L Wasser, 1,60 kg Zucker, 4g Hefenähersalz, Reinzuchthefer (Steinberg/Liebfrauenmilch), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Johannisbeeren werden fein zerkleinert und der Maischegärung unterzogen.

Nach 7 Tagen wird der Wein von der Maische abgezogen. Die weitere Gärung dauert ca. 3 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Johannisbeer-Wein, schwarz, Dessert- (ca. 13 Vol.% Alkohol) IV

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

7 kg schwarze Johannisbeeren, 40 bis 50 ml Antigeliemittel, 3,50 L Wasser, 3,50 kg Zucker, 4g Hefenährsalz, Reinzuchthe (Portwein/Bordeaux), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Johannisbeeren werden fein zerkleinert und der Maischegärung unterzogen.

Nach 7 Tagen wird der Wein von der Maische abgezogen. Die weitere Gärung dauert ca. 3 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Johannisbeer-Wein, schwarz, Tisch- (ca. 10 Vol.% Alkohol) V

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

6 kg schwarze Johannisbeeren, 40 bis 50 ml Antigeliemittel, 5 L Wasser, 1,80 kg Zucker, 4g Hefenährsalz, Reinzuchthe (Steinberg/Liebfrauenmilch), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Johannisbeeren werden fein zerkleinert und der Maischegärung unterzogen.

Nach 7 Tagen wird der Wein von der Maische abgezogen. Die weitere Gärung dauert ca. 3 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Johannisbeerwein aus Kochbuch von 1904 VI

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

15 bis 20 kg rote Johannisbeeren, 1 kg Farinzucker

Zubereitung:

Man pflückt die roten Johannisbeeren, wenn sie gut ausgereift, aber noch nicht überreif sind; man streift sie von den Stielen ab und zerstößt sie mit einer hölzernen Keule. Auf 1 Anker Wein rechnet man 15 bis 20 kg Beeren.

Die zerquetschten Beeren läßt man 2 Tage in einem Holzgefäß oder einem Steintopf stehen und rührt sie von Zeit zu Zeit um. Dann preßt man den Saft durch einen leinenen Beutel und gibt auf die Rückstände reichlich gutes Brunnenwasser.

Am nächsten Tage gießt man dies Wasser durch den Beutel ab und vermischt nun beide Säfte, und zwar nimmt man von dem ersten Saft 1 Liter, von dem zweiten Saft 2 Liter, und gibt zu dieser Mischung 1 kg guten Farinzucker. Nachdem man alles gut vermischt hat, füllt man den Saft in ein Faß und den Rest in Krüge oder Flaschen, um ihn zum Nachfüllen zu verwenden.

Man lagert Faß und Flaschen im Keller und behandelt den Johannisbeerwein weiter wie den Apfelwein.

Anmerkung:

Farinzucker = ungereinigter, gelblich-brauner Zucker;
1 Anker sind ca. 35 Liter.

Kirsch-Wein

Kirsch-Wein

Zutaten:

10 kg Kirschen, 1 kg Zucker, 6g Bierhefe, 1 L Wasser, 1 Prise Zimt, 1 Prise Muskat, 500 ml Obstbrandwein

Zubereitung:

Man zerkleinert die Kirschen und preßt den Saft durch ein Tuch ab. Anschließend filtriert man den Saft, gibt ihn in einen Gärbehälter, gibt die Bierhefe, die man in etwas Wasser aufgelöst hat, dazu und gibt die restlichen Zutaten dazu.

Man läßt jetzt die Mischung 15 Tage lang gären und zieht dann den Wein in ein zweites Gefäß ab.

Dieses Gefäß läßt man nochmals 2 Monate stehen. Nach dieser Zeit füllt man den Wein in Flaschen ab. Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie unter dem Rezept Wein-Grundrezept Saftgärung.

Kiwi-Wein

Kiwi-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

5 kg Kiwis, 2,50 kg Zucker, 5,50 L Wasser, 10 ml Antigeliemittel, 40g Milchsäure (80%) oder 30g Zitronensäure, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 4g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Sherry/Portwein/Samos), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man zerquetscht die Früchte, versetzt mit dem Antigeliemittel, läßt abgedeckt 10 bis 15 Stunden stehen, preßt den Saft ab, gibt die restlichen Zutaten dazu und läßt gären.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Lindenblüten-Sekt

Lindenblüten-Sekt

Zutaten:

400g Lindenblüten (frisch), 20g Pfefferminzblätter (frisch), 8 L Wasser, 2 L Weißwein, 100 ml Weinessig, 1 kg Kristallzucker, 1 ½ Zitronen (in Scheiben geschnitten), 2 Orangen (in Scheiben geschnitten)

Zubereitung:

Man übergießt die Lindenblüten und Pfefferminzblätter mit heißem Wasser und läßt zugedeckt stehen bis die Mischung abgekühlt ist.

Nun gibt man die restlichen Zutaten dazu und rührt so lange bis der Zucker aufgelöst ist. Man stellt nun das mit einem Tuch zugebundene Gefäß an einen warmen Ort und läßt ca. 6 bis 7 Tage stehen. Jeden Morgen und Abend wird umgerührt.

Wenn der Ansatz beginnt, Blasen zu werfen, filtriert man durch ein Tuch ab, füllt in saubere (vorher mit heißem Wasser spülen) Sektflaschen ab, verschließt diese mit Korken und sichert die Korken mit Draht.

Vor dem Genuß soll der Sekt noch 2 bis 3 Monate im Keller lagern!

Achtung: Nur richtige Sektflaschen verwenden, da andere dünnwandigere Flaschen explodieren können!

Lindenblüten-Wein

Lindenblüten-Wein

Zutaten:

250g Lindenblüten, 250g Hopfen, 100g Zucker, 1 große Handvoll Kamille, 2 Zitronen, 125 ml Weinessig, 20 L Wasser

Zubereitung:

Man übergießt die Lindenblüten, den Hopfen, den Zucker, die Kamille und die zerkleinerten Zitronen mit dem Wasser, läßt 30 Minuten stehen und gibt dann den Weinessig dazu.

Den Ansatz läßt man nun in einem Gärbehälter 1 Woche stehen, zieht die Flüssigkeit ab und filtriert.

Anschließend füllt man den Wein in Flaschen, läßt diese stehend noch 4 Wochen ruhen und kann dann den Wein trinken.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie im Rezept Wein-Grundrezept Saftgärung.

Löwenzahn-Sekt

Löwenzahn-Sekt

Zutaten:

6 mal soviel Löwenzahnblätter, wie man fest gepreßt zwischen zwei Händen halten kann, 6 L Wasser, Schalen von je 2 ungespritzten Orangen & Zitronen, 3 kg Zucker, etwas Weinhefe

Zubereitung:

Die Löwenzahnblätter werden mit dem Wasser, den Zitronenschalen (etwas zerkleinert), den Orangenschalen (etwas zerkleinert) und dem Zucker 15 Minuten gekocht. Anschließend wird durch ein Haarsieb filtriert.

Nach dem Abkühlen wird die Hefe, die in etwas Wasser verrührt wurde, zugegeben und die Flüssigkeit in eine Flasche abgefüllt, die mit einem Gärkorken verschlossen wird. Die Flasche stellt man an einen warmen Ort und läßt 5 Tage gären.

Danach wird filtriert und in saubere Sektflaschen abgefüllt. Die Flaschen werden jetzt gut verschlossen und der Verschluß mit Draht gesichert. Jetzt muß noch mindestens 2 Monate im Keller gelagert werden!

Löwenzahn-Wein

Löwenzahn-Wein

Für 5 Liter Wein

Zutaten:

2 L Löwenzahnblüten (ohne Stiel), 4 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 1,50 kg Zucker, Saft von 2 Zitronen & 1 Orange, Schale von 2 Zitronen & 1 Orange (unbehandelt, ohne weiße Haut), 50 ml schwarzer Tee (stark), 3g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Aßmannshäuser), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man gibt die Blüten in ein Stoffsäckchen und dazu ein paar Glasmurmeln und hängt das Säckchen in die Flüssigkeit. Am Anfang löst man 1 kg Zucker in 3 Liter Wasser, gibt die anderen Zutaten zu, und überläßt der Gärung.

Nach 5 Tagen entfernt man die Blüten und gibt den restlichen Zucker, in 1 Liter Wasser gelöst dazu.

Reifezeit bis Weihnachten, Reifezeit in der Flasche ca. 6 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Mahonien-Wein mal 2

Mahonien-Wein, Dessertwein

Zutaten:

2 kg Mahonienbeeren, 500g Hagebutten, 1,65 kg Zucker, 3,50 L Wasser, 3g Hefenährsalz, vorgegorene Dessertweihefe

Zubereitung:

Die Beeren werden erst dann gepflückt, wenn sie vollständig blau und weich sind und schon den ersten Frost erhalten haben. Man entfernt die Stiele und zerkleinert sie grob. Dann übergießt man sie mit 2/3 der angegebenen kochenden Wassermenge, unterzieht sie der Maischegärung und seiht nach 24 Stunden ab.

Weitere Angaben siehe unter Wein-Grundrezept Maischegärung.

Mahonien-Wein, Tischwein

Zutaten:

2,50 kg Mahonienbeeren, 700g Zucker, 4 L Wasser, 3g Hefenährsalz, vorgegorene Weinhefe

Zubereitung:

Die Beeren werden erst dann gepflückt, wenn sie vollständig blau und weich sind und schon den ersten Frost erhalten haben. Man entfernt die Stiele und zerkleinert sie grob. Dann übergießt man sie mit 2/3 der angegebenen kochenden Wassermenge, unterzieht sie der Maischegärung und seiht nach 24 Stunden ab.

Weitere Angaben siehe unter Wein-Grundrezept Maischegärung.

Melonen-Wein

Melonen-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

10 kg Melonen-Fruchtfleisch, 2,50 kg Zucker, 1 L Wasser, 70g Milchsäure (80%), 20 ml Antigeliemittel, 4g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Haut Sauternes/Portwein), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man zerquetscht die Früchte, gibt die restlichen Zutaten dazu und läßt gären. Nach ca. 2 Wochen wird die Maische abgepreßt.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Mirabellen-Wein

Mirabellen-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

8 kg Mirabellen, 30 ml Antigeliemittel, 3 L Wasser, 1 kg Zucker, 20g Zitronensäure, 100 ml schwarzer Tee (stark), 4g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Portwein/Sherry/Burgund), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Mirabellen werden fein zerkleinert und mit der heißen Zuckerlösung übergossen. Nach Abkühlung auf 55° C wird das Antigeliemittel zugegeben. Nach Abkühlung auf 20° C werden die restlichen Zutaten zugegeben und der Maischegärung unterzogen.

Die Gärung dauert mindestens 3 Monate, die Klärung ca. 6 Monate.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Tip: Durch die Zugabe von 8 Gewürznelken und 1 gestrichenen TL Ingwer kann der Geschmack etwas kräftiger gemacht werden.

Orangen-Wein

Orangen-Wein

Zutaten:

4 Orangen, 25 Würfelzucker, Schale von 1 Orange, 1 L Rotwein, 1 Glas Alkohol (90%)

Zubereitung:

Man schält die Orangen, schneidet sie in kleine Stücke und übergießt sie mit dem Rotwein. Das Gefäß verschließt man gut und läßt 10 Tage stehen. Die Mischung wird täglich geschüttelt!

Nach 9 Tagen gibt man die Orangenschalen dazu und filtriert einen Tag später ab.

Jetzt gibt man noch den Zucker und den Alkohol dazu und füllt in Flaschen ab. Nach einer Lagerdauer von 1 Woche kann der Wein getrunken werden.

Pfefferminz-Wein

Pfefferminz-Wein

Für 5 Liter Wein

Zutaten:

1 L Pfefferminzblätter (leicht gedrückt), 3,50 L Wasser, 1,40 kg Zucker, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 15g Zitronensäure, 200 ml schwarzer Tee (stark), 3g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Steinberg), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Man löst den Zucker im Wasser, gießt die Lösung kochend über die Pfefferminze, läßt abkühlen, gibt die restlichen Zutaten zu und läßt gären.

Nach 10 Tagen zieht man den Wein ab, füllt den Behälter mit Wasser auf und läßt weitergären.

Ist der Wein klar, so kann in Flaschen abgefüllt werden. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Pfirsichblätter-Wein

Pfirsichblätter-Wein

Zutaten:

2 große Handvoll grüne Pfirsichblätter, 300g Zucker, 250 ml Weinbrand, 500 ml Rotwein

Zubereitung:

Man streut den Zucker über die Pfirsichblätter, übergießt mit Weinbrand und Rotwein, läßt an der Sonne oder an einem warmen Ort 4 Wochen lang stehen und filtriert.

Pfirsich-Wein

Pfirsich-Wein

Für 5 Liter Wein

Zutaten:

1,50 kg Pfirsiche (ohne Steine), 15 ml Antigeliemittel, 2 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 1 kg Zucker, 10g Zitronensäure, 60 ml schwarzer Tee (stark), 2g Hefenährsalz, Reinzuchtheфе (Sherry/Tokajer), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Für diesen Wein können nur ausgereifte, vollaromatische Pfirsiche verwendet werden. Der Ansatz wird der Maischegärung unterzogen.

Nach 5 Tagen wird die Maische abgepreßt, die weitere Gärphase dauert 6 bis 7 Monate. Während dieser Zeit kann der Wein eventuell nachgesüßt werden.

Der Wein ist lange lagerfähig!

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Pflaumen-Wein

Pflaumen-Wein

Dieses Rezept ergibt einen schweren, süßen Dessertwein.

Zutaten:

4 kg Pflaumen, 1,70 kg Zucker, 1,60 L Wasser, 3g Hefenährsalz, 10g Zitronensäure, vorgegorene Dessertweinhaefe

Zubereitung:

Die gut reifen Früchte werden der Maischegärung unterzogen und nach 24 Stunden abgeseiht.

Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Preiselbeer-Wein

Preiselbeeren-Wein

Zutaten:

3 kg Preiselbeeren, 1,70 kg Zucker, 2,10 L Wasser, 3g Hefenährsalz

Zubereitung:

Die Beeren, die gut reif sein müssen, werden in einem Glas- oder Emailgefäß gekocht und nach dem Abkühlen der Maischegärung unterzogen. Nach 24 Stunden werden sie abgeseiht bzw. leicht ausgedrückt.

Preiselbeeren gären nur schwer, deshalb wird ein Gärstarter verwendet. Weitere Hinweise siehe Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Quitten-Wein

Quitten-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

5 L Quittensaft, 3 L Wasser, 2 bis 3 kg Zucker (je nach Reife), Saft von 2 Zitronen, 4g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Portwein/Sherry), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die gut ausgereiften Quitten werden bei Zimmertemperatur noch 2 Wochen gelagert. Zur Saftbereitung schält man die Quitten und gibt sie in den elektrischen Entsafter und preßt noch 2 bis 3 mal durch ein Leinentuch aus. Der Saft wird jetzt der Saftgärung unterzogen.

Mindestlagerzeit im Ballon 1 Jahr, weitere 2 Jahre in Flaschen, um den Geschmack weniger rauh zu bekommen. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Rhabarber-Wein

Rhabarber-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

5 L Rhabarbersaft, 10 ml Antigeliemittel, 20g Calciumkarbonat, 4 L Wasser, 2 kg Zucker, 20g Zitronensäure, 75 ml schwarzer Tee (stark), 4g Hefenährsalz, Reinzuchtheife (Steinberg), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die reifen Stengel des roten Rhabarbers werden gewaschen, in 2 cm lange Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht und ½ Stunde stehen gelassen. Das Wasser wird anschließend von den Stücken entfernt und später anstelle von normalem Wasser der Gärmischung zugegeben.

Von den Rhabarberstücken preßt man jetzt den Saft aus, gibt das Antigeliemittel zu und gibt das Calciumkarbonat dazu, um die Oxalsäure auszufällen.

Nach einigen Stunden wird der Saft vom weißen Bodengrund abgezogen und der Saftgärung unterzogen. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Ribiselwein

Ribiselwein

Für 5 Flaschen à 700 ml

Reifezeit: 12 Wochen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

1 L Ribiselsaft, 2 L Wasser, 700g Zucker, 1 PK Germ

Zubereitung:

Ribiselsaft, Wasser, Zucker und Germ gut vermischen und öfters umrühren. Stehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Gärung soll bei 15° bis 20° C etwa 12 Wochen dauern. Den Saft in große Flaschen füllen, in den Korken ein Gärröhrchen einsetzen und das Ende des Röhrchens in ein Glas mit Wasser stecken. Wenn keine Luftblasen mehr aufsteigen, den Wein abziehen.

Dann folgt die Nachgärung. Der Wein muß ganz rein sein.

Rosinen-Wein

Rosinen-Wein

Für 10 Liter Wein

Gärballoninhalt 15 bis 20 Liter

Zutaten:

2 kg Rosinen oder Sultaninen, 2 kg Zucker, 9 L Wasser, 40g Milchsäure (80%), 4g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Steinberg), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Rosinen werden gut gewaschen, in Wasser eingeweicht, zusammengeklebte Früchte auseinander nehmen, bis die Rosinen anfangen zu quellen. Man zerkleinert anschließend die Rosinen gut und gibt die Masse mit den anderen Zutaten in den Gärbehälter.

Nach 1 bis 2 Wochen wird die Maische abgepreßt. Die weitere Gärung dauert jetzt noch 1 bis 2 Monate. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Sauerkirsch-Wein

Sauerkirsch-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

7 kg Sauerkirschen, 10 ml Antigelmittel, 4 L Wasser, 1,50 kg Zucker, 4g Hefenährsalz, Reinzuchthefer (Burgund/Bordeaux), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Kirschen werden der Maische-Gärung unterzogen.

Nach 1 Woche wird die Maische abgepreßt. Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Schaumwein

Schaumwein

Zur Schaumweinherstellung kann man jede Frucht verwenden.

Zutaten:

5 L Fruchtsaft, 500g Zucker, Perlschaumweihenfer, 100g Kandiszucker

Zubereitung:

Zuerst wird der Fruchtsaft mit 500g Zucker und der Perlschaumweihenfer vergoren (siehe Wein-Grundrezept, Saftgärung).

Anschließend zieht man den vollständig ausgegorenen Wein vom Bodensatz ab.

Auf 5 Liter des Weines gibt man nun den Kandiszucker (vorher in etwas Wein auflösen). Den Ansatz läßt man jetzt einige Tage mit einem Gäraufsatz stehen und füllt in Flaschen ab, die mit Korken verschlossen werden. Der Kork muß 1/5 aus dem Flaschenhals herausragen und wird mit einer Schnur gesichert.

Die Flaschen werden nun schräg mit dem Kopf nach unten gelagert. Jeden 5. Tag dreht man die Flaschen mit einem Ruck um $\frac{1}{4}$ Umdrehung nach rechts, wobei man die Flasche am Boden anfaßt. Durch dieses Verfahren setzt sich die Hefe zuerst am Flaschenhals und dann am Korken ab.

Nach ca. 12 Wochen, sobald der Wein klar geworden ist, muß der Korken abknallen – in Schaumkellereien wird der Flaschenhals eingefroren und so der Satz entfernt! Anschließend wird wieder verkorkt und gelagert.

Schlehen-Wein

Schlehen-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

6 kg Schlehen, 30 ml Antigeliemittel, 5,50 L Wasser, 500 ml Apfelsaft für Gärstarter, 3 kg Zucker, 5g Hefenährsalz, Reinzuchthe (Portwein/Sherry), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Vor der Verwendung müssen die Schlehen ausgereift sein und schon einen Nachtfrost erhalten haben. Die Mischung wird der Maische-Gärung unterzogen.

Der Wein kann lange gelagert werden und gewinnt hierdurch viel an Geschmack! Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Stachelbeer-Wein mal 2

Stachelbeer-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

7 bis 8 kg Stachelbeeren, 20 ml Antigeliemittel, 3,50 L Wasser, 1,60 kg Zucker, 4g Hefenährsalz, Reinzuchthe (Steinberg), Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Stachelbeeren sollen nicht überreif sein, eher etwas unreif! Sie werden der Maische-Gärung unterzogen.

Der Stachelbeerwein ist **nicht lange lagerfähig**, sondern für den baldigen Verbrauch bestimmt! Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Stachelbeer-Wein aus Kochbuch von 1904

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

Stachelbeeren

Zubereitung:

Man verwendet, um guten Wein zu gewinnen, nur recht reife Beeren, welche beinahe durchsichtig geworden sind. Man pflückt sie vorsichtig ab, säubert sie und preßt sie so vollständig wie möglich aus.

Zu dem durch Leinwand gegossenen Most gibt man nach Maß ebensoviel Brunnenwasser und setzt dann jedem Liter Flüssigkeit 250g guten Farinzucker zu.

Den Saft füllt man in ein Faß und legt dasselbe zum Gären in den Keller, wobei man die Spundöffnung mit einem leinenen Tuche verdeckt. Die Spundöffnung und das Tuch müssen täglich von dem angesetzten Schaum gesäubert werden. Nach einigen Tagen schon ist die Gärung vorüber.

Man ersetzt die durch die Gärung verloren gegangene Flüssigkeit durch Stachelbeersaft und Wasser zu gleichen Teilen, so daß das Faß ganz gefüllt ist; dann verschließt man es mit einem hölzernen Spund und läßt es nun 6 Monate unberührt liegen.

Nach dieser Zeit kann der Stachelbeerwein auf Flaschen abgezogen werden.

Anmerkung:

Farinzucker = ungereinigter, gelblich-brauner Zucker

Tomaten-Hagebutten-Wein

Tomaten-Hagebutten-Wein

Dieses Rezept ergibt einen kräftigen Wein.

Zutaten:

1 kg Tomaten, 100g Hagebuttenschalen (getrocknet), 700g Zucker, 3,50 L Wasser, 3g Hefenährsalz, 7g Zitronensäure

Zubereitung:

Die gewaschenen Tomaten werden zerquetscht und mit 2/3 der angegebenen kochenden Wassermenge übergossen. Nach kurzer Zeit wird abfiltriert oder durch ein Tuch abgepreßt.

Der Saft wird nochmals kurz aufgekocht, bis sich der rote Farbstoff in Form von Schaum abgeschieden hat. Sobald der Saft abgekühlt ist, gibt man Gärstarter und die restlichen Zutaten dazu. Vom Zucker gibt man nur 1/3 der angegebenen Menge dazu.

Nach 2 Tagen gibt man ein weiteres Drittel des Zuckers zu und nach weiteren 2 Tagen den Rest. Weitere Hinweise siehe Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Tomaten-Wein

Tomaten-Wein

Dieses Rezept ergibt einen leichten Tischwein.

Zutaten:

2 kg Tomaten, 600g Zucker, 3,50 L Wasser, 3g Hefenährsalz, 7g Zitronensäure

Zubereitung:

Die gewaschenen Tomaten werden zerquetscht und mit 2/3 der angegebenen kochenden Wassermenge übergossen. Nach kurzer Zeit wird abfiltriert oder durch ein Tuch abgepreßt.

Der Saft wird nochmals kurz aufgekocht, bis sich der rote Farbstoff in Form von Schaum abgeschieden hat. Sobald der Saft abgekühlt ist, gibt man Gärstarter und die restlichen Zutaten dazu.

Weitere Hinweise siehe Wein-Grundrezept, Saftgärung.

Trauben-Wein

Trauben-Wein

Für 10 Liter Wein

Zutaten:

14 kg Keltertrauben, Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Die Trauben werden der Maische-Gärung unterzogen. Weitere Zusätze, als die angegebenen, sind hier nicht erforderlich.

Nach 8 bis 10 Tagen wird die Maische abgepreßt, das Abziehen des Weines erfolgt nach weiteren 3 bis 4 Wochen.

Anschließend läßt man den Wein nochmals im vollständig gefüllten Gärballon 4 bis 5 Monate gären. Dann zieht man nochmals ab, läßt noch einige Wochen reifen und füllt in Flaschen ab.

Traubenwein benötigt eine Gärtemperatur von nur 10° C! Weitere Informationen siehe unter Wein-Grundrezept, Maischegärung.

Wacholderbeer-Wein

Wacholderbeer-Wein

Zutaten:

30g junge Wacholderbeerzweige, 30g zerquetschte Wacholderbeeren, 1 L Weißwein, 15g Wermut, 30g Zucker

Zubereitung:

Man gibt die Wacholderbeerzweige und -beeren in den Weißwein und läßt 8 Tage an der Sonne oder an einem warmen Ort stehen.

Anschließend seiht man ab. Man läßt den Wermut und den Zucker gut kochen, läßt abkühlen und gibt diese Lösung in den Wein. Dieser Wein wirkt appetitanregend.

Wein: Maischegärung

Wein-Grundrezept, Maischegärung

Weinherstellung aus Maische (Maischegärung)

Dieses Verfahren wird für Früchte verwendet, die sich schlecht entsaften lassen.

1. Benötigte Gefäße

- a) 1 bis 2 Gärballons aus Glas oder Kunststoff mit 10 bis 20 Liter Inhalt
- b) Gäraufsatz
- c) Weinheber oder 1 Meter langer Gummi- bzw. Kunststoffschlauch

2. Reinigung der Gefäße

- a) Die zu verwendeten Gefäße müssen sehr gut gesäubert werden, da sonst schädliche Kleinlebewesen den Wein verderben können.
- b) Kleinteile werden dazu am besten in Wasser ausgekocht.
- c) Kunststoffballons werden mit einer Bürste gut gereinigt und mit kochendem Wasser ausgespült.
- d) Glasballons werden ebenfalls mit heißem Wasser und Bürste gereinigt. Das Wasser darf hier allerdings nicht zu heiß sein, damit der Ballon nicht zerspringt.
- e) Ist hartnäckiger Schmutz im Ballon vorhanden, so gibt man etwas heißes Wasser und etwas normalen Sand in den Ballon und schwenkt gut um.
- f) Ein gutes Mittel zur Reinigung ist auch eine Sodalösung (125g Soda auf 5 Liter Wasser). Hinterher muß allerdings gut ausgespült werden, damit keine Rückstände im Gefäß verbleiben.

3. Herstellung der Maische und Ansatz des Weines

Dazu wird das Obst gut gewaschen. Anschließend werden die Faulstellen vom Obst entfernt, Stiele, Blätter und eventuell vorhandene Steine entfernt und das Obst möglichst fein zerkleinert. Am

einfachsten ist es, das Obst mit einem Mixer zu bearbeiten.

Jetzt werden die Zutaten zu dem Saft gegeben:

- a) **Antigeliermittel:** Manche Fruchtarten neigen zum Gelieren. Durch dieses Mittel wird das verhindert.
- b) **Zuckerlösung:** Man löst den Zucker im erwärmten Wasser und läßt abkühlen.
- c) **Säure:** Wichtig für Geschmack und Haltbarkeit des Weines (Zitronensäure oder Milchsäure).
- d) **Hefenährsalz**
- e) **Reinzuchthefer**
- f) **Kaliumpyrosulfit zur Schwefelung:** 1g pro 10 Liter, gut einrühren. Wirkt gegen Mikroorganismen ohne die Hefe zu schädigen. Wird sehr sauber gearbeitet, kann auf diese Schwefelung auch verzichtet werden. Mit Schwefelung ist aber die Wahrscheinlichkeit größer, daß der Wein gelingt.

Die benötigten Zugaben und Mengen sind in den Einzelrezepten angegeben.

Der Saft wird jetzt mit Hilfe eines Trichters in den Gärbehälter gegeben. Der Gärbehälter sollte hierbei nur bis zur Hälfte, höchstens zwei Drittel gefüllt sein. Ansonsten besteht die Gefahr, daß die Maische bei stürmischer Gärung aus dem Gefäß austritt. Anschließend wird der Gäraufsatz auf den Behälter aufgesetzt.

4. Gärphase 1 – Stürmische Gärung

Die optimale Temperatur für diese Gärung ist 24° C, die Maximaltemperatur 27° C. Ist die Temperatur höher, so sterben die Hefezellen ab und die Gärung hört auf. Wird der Gärbehälter bei der optimalen Temperatur aufgestellt, so beginnt die Gärung nach 1 bis 2 Tagen. Der Behälter sollte jetzt 2 bis 3 mal täglich kräftig geschwenkt werden.

Nach einigen Tagen steigt der Behälterinhalt durch die verstärkte Kohlensäureentwicklung hoch. Jetzt sollte der Behälter noch 2 mal pro Tag umgeschwenkt werden.

Die Dauer der Gärphase 1 richtet sich nach der Art der Frucht, nach der Temperatur und nach der Menge, ist aber meist nach 2 Wochen abgeschlossen. Sie ist beendet, wenn das Blubbern des Gäraufsatzes nachläßt und die Schaumkrone langsam verschwindet.

Die Maische sollte normalerweise nicht länger als 2 Wochen stehen, da längeres Stehen Nachteile für den Wein haben könnte.

5. Abpressen der Maische

Man filtriert die Maische durch ein Leinentuch in einen anderen Gärbehälter ab. Tuch etwas auspressen, damit möglichst wenig Saft verloren geht. Gärbehälter wieder mit Gäraufsatz verschließen.

6. Gärphase 2 – Ruhige Gärung (Nachgärung)

Ist die stürmische Gärung beendet, beginnt die ruhige Gärung. Man stellt jetzt den Behälter an einen etwas kühleren Ort, ca. 18° bis 20° C. Man muß jetzt nur noch ab und zu Wasser im Gäraufsatz nachfüllen und ab und zu, wenn sich viel Schwebstoffe am Boden abgesetzt haben, den Behälter umschwenken.

Die Kohlensäureentwicklung wird jetzt immer weniger, bis sie schließlich ganz aufhört. Jetzt ist auch die Gärphase 2 beendet. In den letzten Tagen vor Ende sollte der Behälter nicht mehr umgeschwenkt werden, damit sich der Wein klären kann. Die Dauer der Gärphase 2 ist sehr unterschiedlich, je nach Frucht wenige Wochen bis mehrere Monate.

7. Abziehen des Weines

Der Wein wird mit Hilfe des Schlauches und mit Hilfe der Schwerkraft (mit Mund ansaugen) in einen 2. Gärbehälter abgesaugt. Hierbei ist darauf zu achten, daß möglichst wenig der abgesetzten Trübstoffe in den 2. Behälter gelangen.

Jetzt sollte nochmals mit Kaliumpyrosulfit (1g pro 10 Liter) geschwefelt werden; in etwas Wein gut auflösen und der Gesamtmenge zugeben und gut umschwenken.

Der verbleibende Luftraum im neuen Gärbehälter sollte jetzt möglichst klein sein. Der Behälter wird jetzt wieder mit dem Gäraufsatz verschlossen.

8. Klärung

Der Behälter sollte jetzt in einen dunklen Raum gestellt werden, der eine Temperatur von ca. 10° bis 14° C hat. Der junge Wein klärt sich jetzt, d.h. es setzen sich weitere Schwebstoffe ab, und reift nach, d.h. er entwickelt den vollen Geschmack.

Die Nachgärung dauert etwa 2 bis 4 Wochen. Sie ist abgeschlossen, wenn auch beim Schütteln des Behälters keine Kohlensäure mehr entweicht.

9. Flaschenabfüllung

Ist die Nachklärung beendet, wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Man füllt die Flaschen wieder mit Hilfe des Schlauches und der Schwerkraft, damit die abgesetzten Trübstoffe nicht mit in die Flaschen gelangen. Die Flaschen sollten vor dem Füllen sehr gut gereinigt werden, entweder mit kochendem Wasser oder mit oben erwähnter Sodalösung.

Die Flaschen werden bis 2 bis 3 cm unter den Verschuß gefüllt und mit Korken oder Kippverschluß o.ä. dicht verschlossen.

10. Lagerung

Die Weinflaschen werden jetzt noch gelagert bei optimal 8° bis 12° C, liegend in einem dunklen Raum. Hierbei klärt sich der Wein noch vollständig. Es setzt sich dabei ein Bodensatz ab, der beim Einschenken nicht mit eingegossen wird. Die empfohlene Lagerdauer ist von der Fruchtart abhängig.

Wein: Saftgärung

Wein-Grundrezept, Saftgärung

Weinherstellung aus Fruchtsaft (Saftgärung)

Dieses Verfahren wird für Früchte verwendet, die sich leicht entsaften lassen.

1. Benötigte Gefäße

- a) 1 bis 2 Gärballons aus Glas oder Kunststoff mit 10 bis 20 Liter Inhalt
- b) Gäraufsatz
- c) Weinheber oder 1 Meter langer Gummi- bzw. Kunststoffschlauch

2. Reinigung der Gefäße

- a) Die zu verwendeten Gefäße müssen sehr gut gesäubert werden, da sonst schädliche Kleinlebewesen den Wein verderben können.
- b) Kleinteile werden dazu am besten in Wasser ausgekocht.
- c) Kunststoffballons werden mit einer Bürste gut gereinigt und mit kochendem Wasser ausgespült.
- d) Glasballons werden ebenfalls mit heißem Wasser und Bürste gereinigt. Das Wasser darf hier allerdings nicht zu heiß sein, damit der Ballon nicht zerspringt.
- e) Ist hartnäckiger Schmutz im Ballon vorhanden, so gibt man etwas heißes Wasser und etwas normalen Sand in den Ballon und schwenkt gut um.
- f) Ein gutes Mittel zur Reinigung ist auch eine Sodalösung (125g Soda auf 5 Liter Wasser). Hinterher muß allerdings gut ausgespült werden, damit keine Rückstände im Gefäß verbleiben.

3. Herstellung des Obstsaftes und Ansatz des Weines

Entweder wird käuflicher Obstsaft verwendet oder man stellt selbst Saft aus Obst her. Dazu wird das Obst gut gewaschen. Anschließend werden die Faulstellen vom Obst entfernt, Stiele, Blätter und eventuell vorhandene Steine entfernt und das Obst zerkleinert. Dann wird der Saft des Obstes ausgepreßt. Hierzu ist am besten eine Saftzentrifuge geeignet. Oder man zerkleinert die Früchte möglichst klein und filtert durch ein Leinentuch ab.

Jetzt werden die Zutaten zu dem Saft gegeben:

- a) **Antigeliermittel:** Manche Fruchtarten neigen zum Gelieren. Durch dieses Mittel wird das verhindert.
- b) **Zuckerlösung:** Man löst den Zucker im erwärmten Wasser und läßt abkühlen.
- c) **Säure:** Wichtig für Geschmack und Haltbarkeit des Weines (Zitronensäure oder Milchsäure).
- d) **Hefenährsalz**

e) Reinzuchthefer

f) Kaliumpyrosulfit zur Schwefelung: 1g pro 10 Liter, gut einrühren. Wirkt gegen Mikroorganismen ohne die Hefe zu schädigen. Wird sehr sauber gearbeitet, kann auf diese Schwefelung auch verzichtet werden. Mit Schwefelung ist aber die Wahrscheinlichkeit größer, daß der Wein gelingt.

Die benötigten Zugaben und Mengen sind in den Einzelrezepten angegeben.

Der Saft wird jetzt mit Hilfe eines Trichters in den Gärbehälter gegeben. Der Gärbehälter sollte hierbei zu ca. 80 % gefüllt sein. Anschließend wird der Gäraufsatz auf den Behälter aufgesetzt.

4. Gärphase 1 – Stürmische Gärung

Die optimale Temperatur für diese Gärung ist 24° C, die Maximaltemperatur 27° C. Ist die Temperatur höher, so sterben die Hefezellen ab und die Gärung hört auf. Wird der Gärbehälter bei der optimalen Temperatur aufgestellt, so beginnt die Gärung nach 1 bis 2 Tagen.

Der Behälter sollte jetzt 2 bis 3 mal täglich kräftig geschwenkt werden. Nach einigen Tagen steigt der Behälterinhalt durch die verstärkte Kohlensäureentwicklung hoch.

Jetzt sollte der Behälter noch 1 mal pro Tag umgeschwenkt werden. Die Dauer der Gärphase 1 richtet sich nach der Art der Frucht, nach der Temperatur und nach der Menge, ist aber meist nach 2 Wochen abgeschlossen. Sie ist beendet, wenn das Blubbern des Gäraufsatzes nachläßt und die Schaumkrone langsam verschwindet.

5. Gärphase 2 – Ruhige Gärung (Nachgärung)

Ist die stürmische Gärung beendet, beginnt die ruhige Gärung. Man stellt jetzt den Behälter an einen etwas kühleren Ort, ca. 18° bis 20° C. Man muß jetzt nur noch ab und zu Wasser im Gäraufsatz nachfüllen und ab und zu, wenn sich viel Schwebstoffe am Boden abgesetzt haben, den Behälter umschwenken.

Die Kohlensäureentwicklung wird jetzt immer weniger, bis sie schließlich ganz aufhört. Jetzt ist auch die Gärphase 2 beendet. In den letzten Tagen vor Ende sollte der Behälter nicht mehr umgeschwenkt werden, damit sich der Wein klären kann. Die Dauer der Gärphase 2 ist sehr unterschiedlich, je nach Frucht wenige Wochen bis mehrere Monate.

6. Abziehen des Weines

Der Wein wird mit Hilfe des Schlauches und mit Hilfe der Schwerkraft (mit Mund ansaugen) in einen 2. Gärbehälter abgesaugt. Hierbei ist darauf zu achten, daß möglichst wenig der abgesetzten Trübstoffe in den 2. Behälter gelangen.

Jetzt sollte nochmals mit Kaliumpyrosulfit (1g pro 10 Liter) geschwefelt werden; in etwas Wein gut auflösen und der Gesamtmenge zugeben und gut umschwenken.

Der verbleibende Luftraum im neuen Gärbehälter sollte jetzt möglichst klein sein. Der Behälter wird jetzt wieder mit dem Gäraufsatz verschlossen.

7. Klärung

Der Behälter sollte jetzt in einen dunklen Raum gestellt werden, der eine Temperatur von ca. 10° bis 14° C hat. Der junge Wein klärt sich jetzt, d.h. es setzen sich weitere Schwebstoffe ab, und reift nach, d.h. er entwickelt den vollen Geschmack.

Die Nachgärung dauert etwa 2 bis 4 Wochen. Sie ist abgeschlossen, wenn auch beim Schütteln des Behälters keine Kohlensäure mehr entweicht.

8. Flaschenabfüllung

Ist die Nachklärung beendet, wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Man füllt die Flaschen wieder mit Hilfe des Schlauches und der Schwerkraft, damit die abgesetzten Trübstoffe nicht mit in die Flaschen gelangen. Die Flaschen sollten vor dem Füllen sehr gut gereinigt werden, entweder mit kochendem Wasser oder mit oben erwähnter Sodalösung.

Die Flaschen werden bis 2 bis 3 cm unter den Verschluß gefüllt und mit Korken oder Kippverschluß o.ä. dicht verschlossen.

9. Lagerung

Die Weinflaschen werden jetzt noch gelagert bei optimal 8° bis 12° C, liegend in einem dunklen Raum. Hierbei klärt sich der Wein noch vollständig. Es setzt sich dabei ein Bodensatz ab, der beim Einschenken nicht mit eingegossen wird. Die empfohlene Lagerdauer ist von der Fruchtart abhängig.

Weinklärung

Weinklärung

Zutaten:

Eichenrinde

Zubereitung:

Falls ein Wein einmal nicht klar werden sollte, so kann man etwas gefilterten Sud von abgekochter Eichenrinde dazu geben. Dieses Verfahren ist geschmacksneutral. Die gelösten Gerbsäuren der Eichenrinde fällen die vorhandenen Trübstoffe des Weines aus und man kann den klaren Wein abziehen.

23h Biere

Bier

Bier

Zutaten:

16 L Wasser, 250g Gerste, 250g Zucker, 30g Hopfen, 30g Germ

Zubereitung:

Gerste leicht bräunen und mit einem Hammer zerschlagen. Dann im Wasser 1 Stunde sieden, abseihen, Zucker und Hopfen begeben und wiederum ½ Stunde sieden. Abseihen, in einem Topf stehen lassen, bis es lauwarm ist, dann aufgelöste Germ dazugeben, in Flaschen füllen und gut verstopfeln. Kühl im Keller stehen lassen.

Brennessel-Bier

Brennessel-Bier

Das Brennessel-Bier wurde früher als Volksheilmittel gegen Gicht und rheumatische Beschwerden verwendet. Davon abgesehen ist es ein wohlschmeckendes Getränk.

Zutaten:

10 L kaltes Wasser, 1 guter Eimer junger Brennessel-Spitzen, 3 bis 4 große Handvoll Löwenzahn, 3 bis 4 große Handvoll Klebendes Labkraut, 60g Ingwer (ganzer, zerdrückt), 2 Teetassen brauner Zucker, 1 Scheibe getoastetes Brot, 30g Hefe, 1 TL Zucker, 1 EL Cream of Tartar

Zubereitung:

Man übergießt die Brennessel mit dem kalten Wasser, gibt Löwenzahn, das Klebende Labkraut und den Ingwer dazu und kocht vorsichtig 40 Minuten lang.

Danach sieht man ab, rührt in die Flüssigkeit den braunen Zucker ein, läßt abkühlen und füllt in ein Faß ab. Auf die Oberfläche des Saftes legt man eine Scheibe getoastetes Brot, bedeckt dieses mit der zerdrückten Hefe, die mit 1 TL Zucker und etwas Wasser verrührt wurde. Das Faß stellt man nun für 6 bis 7 Stunden an einen warmen Ort, entfernt dann den Schaum und rührt das Cream of Tartar ein.

Jetzt füllt man das Bier in Flaschen ab und verschließt diese gut.

Quas

Quas

Für 1 Liter

Zum Reifen: 4 Wochen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Das Brot-Getränk "Quas" ist so eine Art russisches Nationalgetränk, das meist in großen Tanks, wie sie auf jedem Bauernhof zu finden sind, vergoren werden. Die Bauern fahren mit dem Traktor in die Stadt und zapfen den Likör direkt vom Tank ab, wobei es schon mal vorkommen kann, daß alle Gäste aus ein und demselben "Häferl" trinken "müssen".

Zutaten:

300g Brotreste, 300g Zucker, Wasser

Zubereitung:

Man gibt das Brot und Zucker in einen Gärbehälter und gibt so viel Wasser dazu, daß die Masse abgedeckt ist. Man läßt jetzt 3 bis 4 Wochen an einem warmen Ort stehen und filtriert anschließend ab.

Tip: Der Likör kann durch Zugabe von Rum oder Vanille verbessert werden.

Russischer Kwaß

Russischer Kwaß

Zutaten:

1 kg Roggenbrot, 200g Zucker, 50g Rosinen, 25g Hefe, 5 L Wasser

Zubereitung:

Man schneidet das Brot in Würfel, röstet es, gibt es in einen Topf und überbrüht mit 5 L kochendem Wasser. Man läßt gut zugedeckt 6 bis 9 Stunden stehen und siebt dann ab.

Jetzt löst man den Zucker und die Hefe in etwas warmem Wasser auf, gibt diese Lösung zum Ansatz und stellt 5 bis 8 Stunden zum Gären warm.

Sobald sich Schaum gebildet hat, wird abgesiebt. Man füllt jetzt mit den Rosinen in Flaschen ab, verschließt diese fest, indem man den Kork festbindet und bewahrt liegend 2 bis 3 Tage auf.

23i Traditionelles

00 Einleitung

22.h) Traditionelles nach Großmutter-Art

Confitures

Vom Apfelmus übers Powidl bis zum Zwetschkenröster

Beeren können auf unendlich viele verschiedene Weisen eingemacht werden. Zur Herstellung von Essig gibt es aber besonders abwechslungsreiche und aromatische Methoden, wie etwa die **in Essig eingelegten, goldfarbenen Himbeeren!**

Birnen in Orangen-Ingwer-Gelee

Birnen in Orangen-Ingwer-Gelee

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

6 reife Birnen (à ca. 200g), Salz, 20g frische Ingwerwurzel, 250g Gelierzucker ("3 plus 1"), 50 ml Zitronensaft, 5 Gewürznelken, 2 Zimtstangen, 1 Beutel Einmachhilfe, 750 ml fruchtiger Weißwein, 200g bittere Orangenmarmelade (mit Schalenstreifen)

Zubereitung:

Die Birnen schälen, längs halbieren und von den Kerngehäusen befreien. Die Birnenhälften mit leicht gesalzenem kalten Wasser bedecken. Den Ingwer dünn schälen und in Scheiben schneiden.

Gelierzucker mit Weißwein, und Zitronensaft verrühren. Nelken, Zimtstangen und Ingwer dazugeben. Bei starker Hitze aufkochen. Die Birnen dazugeben, zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen. Die Einmachhilfe unterrühren.

Birnen abtropfen lassen und in ein großes Glas füllen. Die Orangenmarmelade im heißen Sud unter Rühren auflösen und über die Birnen gießen.

Birnen, mal ganz anders

Birnen, mal ganz anders

Zutaten:

1 kg reife Birnen, 500 ml Weinessig, 250 ml Wasser, 500g Zucker, 1 Stück Stangenzimt, Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), einige Gewürznelken

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse befreien.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 250 ml Wasser und den restlichen Zutaten zum Kochen bringen, die Birnenhälften portionsweise hineingeben, zum Kochen bringen, einige Minuten kochen lassen (dürfen nicht zu weich sein), mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Die Flüssigkeit noch etwas einkochen lassen, heiß über die Birnen gießen, die Gläser verschließen.

Nach etwa 48 Stunden die Flüssigkeit abgießen, zum Kochen bringen, erkalten lassen, über die Birnen geben. Die Gläser verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Cassis-Äpfel mit Sternanis

Cassis-Äpfel mit Sternanis und Koriander

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

200g rote Johannisbeeren, 125 ml Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör), 650g kleine Äpfel, 3 Stücke Sternanis, ½ EL Koriandersaat, 250g Gelierzucker ("2 plus 1"), 10g Zitronensäure

Zubereitung:

Die Johannisbeeren waschen, abstreifen und mit 375 ml Wasser aufkochen. 10 Minuten im offenen Topf kochen, dann den Saft durch ein Mulltuch gießen, 250 ml abmessen und mit dem Cassis

mischen.

Die Äpfel schälen, achteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel mit Sternanis und Koriander bei milder Hitze 3 bis 4 Minuten im Saft garen. Alles mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Cassismischung und Gelierzucker verrühren und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Nach Packungsanweisung 1 Minute sprudelnd kochen. Die Zitronensäure unterrühren und die Sauce über die Äpfel gießen.

Dörrobstkompott

Dörrobstkompott

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

100g Zucker, 1 Vanilleschote, 4 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 2 Beutel Tee schwarzer, 100g Trockenpflaumen, 50g Rosinen, je 100g getrocknete Apfelringe, Aprikosen & Birnen, 5 EL Rum (54 %), 3 EL Aceto balsamico

Zubereitung:

600 ml Wasser mit dem Zucker, aufgeschnittener Vanilleschote, Nelken, Zimtstange und Tee aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen. Die Trockenfrüchte in den Gewürzsud geben. Den Sud einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Die Früchte mit Rum und Aceto balsamico würzen, in ein Einweckglas umfüllen und im heißen Wasserbad 15 bis 20 Minuten sterilisieren.

Anmerkung: Wenn das Glas verschlossen bleibt, hält sich das Dörrobstkompott so lange wie Marmelade. Wenn es geöffnet wird, sollte das Kompott im Kühlschrank stehen und innerhalb einer Woche verbraucht sein. Es schmeckt übrigens ebenso gut als fruchtige Beilage zum Teebraten wie zu Vanilleeis.

Eichel-Kaffee

Eichel-Kaffee

Zutaten:

Eicheln, Wasser

Zubereitung:

Man übergießt reife, frische Eicheln mit Wasser und läßt 24 Stunden ruhen. Anschließend entfernt man die oben schwimmenden Schalen und Verschmutzungen und gießt das Wasser ab.

Jetzt werden die Eicheln nochmals mit Wasser übergossen und stehen gelassen. Dieses Verfahren wird so oft wiederholt, bis sich das Wasser nicht mehr verfärbt.

Nach dieser Reinigung läßt man die Eicheln an der Sonne oder im Backofen bei leichter Hitze trocknen und entfernt die äußeren Schalen der Eicheln, indem man sie in einem Stoffsack schüttelt.

Danach schneidet man die Eicheln in 4 bis 8 Stücke, trocknet nochmals gut und röstet sie im Backofen.

Eingelegte Birnen

Eingelegte Birnen

Für 4 Gläser à 500g

Zum Reifen: 3 Wochen

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Zutaten:

2 kg kleine, harte Birnen, 600 ml Weißweinessig, 1 Zimtstange (10 cm lang), 2 getrocknete rote Chilischoten, 1 TL Gewürznelken (ganz), 6 Gewürzkörner, 750g Zucker

Zubereitung:

Birnen schälen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Sehr kleine Birnen ganz lassen, größere Früchte vierteln und entkernen.

Essig, Gewürze und Zucker in einen Topf aus Emaille oder rostfreiem Stahl geben. Auf kleiner Flamme rühren, bis sich der Zucker Essig - Variationen: Himbeeressig und eingelegte Birnen - aufgelöst hat. Zum Kochen bringen und vom Herd nehmen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, Birnen darin 50 Minuten köcheln. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in den Essig legen.

Essig zum Kochen bringen, Birnen 30 Minuten köcheln, bis sie weich und glasig sind. Birnen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in vorgewärmte Einmachgläser legen. Essig wieder aufkochen lassen und etwa 10 Minuten kochen, bis er zu Sirup wird.

Essigsirup vom Herd nehmen und noch heiß durch ein Sieb über die Birnen gießen, Birnen müssen ganz bedeckt sein. Gläser mit Pergamentpapier zubinden und 3 Wochen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Eingelegte Ingwerfrüchte

Eingelegte Ingwerfrüchte

Für 3 Gläser à 1 Liter-Inhalt

Zubereitungszeit ca. ¾ Stunde

Zutaten:

ca. 700g kleine, feste Birnen, ca. 800g Zwetschken, ca. 800g Schalotten, 1 großes Stück frischer Ingwer, 750 ml Rotwein, 250 ml Aceto balsamico, 400g brauner Zucker, 1 EL weiße Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 1 Muskatblüte (Macis), 5 Stück Sternanis, 1 EL Meersalz, einige Spritzer Tabasco, 60 ml Rum (80 Vol. %)

Zubereitung:

Birnen schälen, aber ganz lassen. Zwetschken waschen, auf einer Seite aufschneiden, den Kern herausnehmen, aber nicht halbieren. Schalotten schälen und ganz lassen. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.

Aceto balsamico und Wein mit 1 Liter Wasser, Zucker und sämtlichen Gewürzen in einen großen Topf geben. alles zusammen aufkochen.

Schalotten und Birnen in den Sud geben, 6 bis 8 Minuten köcheln lassen. Die Zwetschken dazugeben und alles einmal aufkochen.

Die Früchte noch heiß in sterile Einmachgläser einfüllen und den aufgekochten Sud darüber leeren. Einige Tropfen Rum auf die Flüssigkeitsoberfläche träufeln; anzünden und flambieren. Gläser sofort verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Anmerkung: Paßt ideal zu Wild. In Gläsern gut verschlossen, sind die Ingwerfrüchte mindestens 1 Jahr haltbar. Die eingelegten Früchte sind übrigens auch ein originelles Party-Mitbringsel!

Essigkirschen

Essigkirschen

Zutaten:

500g Kirschen, 125 ml Weinessig, 250g Zucker, 20g Senfkörner

Zubereitung:

Die Kirschen waschen, entstielen und entkernen – Saft auffangen! Den Kirschensaft mit Weinessig und Zucker in einem kleinen Topf verrühren, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und erkalten lassen.

Die Hälfte der Senfkörner im Mörser zerstoßen, den Rest mit den Kirschen in einen Steinguttopf füllen, den Sud darüberleeren, den Topf mit feuchtem Zellophan verschließen und kühl lagern. Die Kirschen sollten mindesten 2 Wochen ruhen, ehe sie probiert werden können!

Essig-Pflaumen

Essig-Pflaumen

Zutaten:

3 kg Pflaumen, 500 ml Weinessig (5 %), 250 ml Wasser, 1,50 kg Zucker, 1 Stück Stangenzimt, 4 bis 5 Gewürznelken, Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Pflaumen waschen, abtropfen lassen, einzeln mit einem Tuch abreiben und mit einem Hölzchen einige Male einstechen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 250 ml Wasser, Zimt, Nelken und Zitronenschale zum Kochen bringen, die Pflaumen nach und nach darin gar kochen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser oder Töpfe (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Den Saft dick einkochen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren, über die Pflaumen gießen, erkalten lassen und die Gefäße verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Essigpflaumen mit Lorbeer

Essigpflaumen mit Lorbeer

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

600g Pflaumen, 120 ml Spätburgunder, 120 ml Rotweinessig, 240g Gelierzucker ("3 plus 1"), 6 Lorbeerblätter, 1 TL Wacholderbeeren

Zubereitung:

Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Alle Zutaten mit den Pflaumen in einem Topf verrühren. Bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen.

Essigzwetschken

Essig-Zwetschken

Zum Reifen: 2 Tage

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

250 ml Rotweinessig, 500 ml Rotwein, 1 Zimtrinde, ca. 300g Zucker, 2 EL Senfkörner, 7 Gewürznelken, Schale von 1 Zitrone, Schale & Saft von 1 Orange, 1 kg Zwetschken

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Zwetschken waschen, halbieren, entkernen und in einen Topf geben. Marinade eventuell mit Zucker nachschmecken, abseihen und über die Zwetschken gießen.

Zugedeckt, gekühlt ca. 2 Tage ziehen lassen. Diese Essigzwetschken eignen sich besonders zu Wildgerichten.

Getrocknete Pilze

Getrocknete Pilze

Herrenpilze, Parasolpilze, Champignons, Habichtschwämme u.a.

Zubereitung:

Dazu werden die Pilze gereinigt, aber nicht gewaschen, blättrig geschnitten und ausgebreitet an der Luft oder im Ofen getrocknet.

Dann werden sie in einem Mullsack oder Glas trocken aufbewahrt und vor ihrer Verwendung in Wasser eingeweicht. Sie eignen sich besonders als Würze für Suppen (Kartoffelsuppe), Soßen und Fleischfüllen.

Habichtschwämme werden nach dem Trocknen pulverisiert und als Würze verwendet!

Glasierte Maroni

Glasierte Maroni

Zubereitungszeit ca. 6 Tage

Zutaten:

1 kg Maroni, 1 L Wasser, 2 kg Zucker, Mark von 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Maroni in das kochende Wasser geben, 15 Minuten kochen lassen, abschrecken und schälen.

1 Liter Wasser mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote zu einem dicken Sirup kochen.

Maroni hineingeben und 10 Minuten kochen.

In einer Schüssel 4 Stunden ziehen lassen, wieder zum Kochen bringen und bis zum nächsten Tag ziehen lassen.

Diesen Vorgang an 5 darauffolgenden Tagen wiederholen, bis der Zucker gut aufgesogen ist.

Maroni vorsichtig herausnehmen und bei schwacher Hitze im Backrohr trocknen lassen.

In kleine Papierförmchen geben und in gut verschließbaren Dosen trocken und kühl aufbewahren.

Hagebuttenmus

Hagebutten-Mus

Für 2 Gläser à ¾-Liter-Inhalt
Zum Marinieren: 8 Tage
Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

2 kg kleine Hagebutten, 250 ml Weißwein oder Portwein

Zubereitung:

Die roten Scheinfrüchte der Hunds- oder Heckenrose sammeln. Stile und Blüten abschneiden. Die Früchte aufschneiden, die Kerne entfernen – dabei mit dünnen Handschuhen arbeiten, weil die Härchen zwischen den Kernen starkes Jucken verursachen.

Hagebutten waschen, mit dem Wein in ein hohes Gefäß geben, zudecken und kühl stellen. Täglich umrühren, nach 8 Tagen pürieren und durch ein Sieb streichen.

Hagebuttenmus bis 2 cm unter den Rand in Gläser geben, verschließen, in kaltem Wasser langsam erhitzen und 20 Minuten bei 90° C einkochen.

Das Mus kann man ins Müsli mischen oder mit Milch mixen. Man kann es auch beliebig süß einkochen, um es als Brotaufstrich zu verwenden.

Harzer Käse in Öl

Harzer Käse in Öl

Zutaten:

500 ml Speiseöl, ½ TL weiße Pfefferkörner, 2 abgezogene Knoblauchzehen, Kapern, ¼ TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, je 1 kleiner Rosmarin- & Thymianzweig, 1 bis 2 rote Chilischoten, 500g Harzer Käse

Zubereitung:

Für die Marinade Öl mit den restlichen Zutaten – außer dem Käse – vermengen.

Käse in die vorgegebenen Einzelstücke (Rollen) teilen, in ein hohes, vorbereitetes Glasgefäß (S. 20 Punkt 4/5) geben, mit der Marinade übergießen (Käse soll bedeckt sein), das Glas verschließen (S. 20 ab Punkt 11) und mindestens 4 bis 5 Tage stehenlassen.

Beigabe: Grau-, Misch- oder Vollkornbrot.

Anmerkung: Die Marinade kann mehrmals verwendet werden!

Hollermus

Hollermus

Zutaten:

1 kg Holunderbeeren, 600g Zwetschken, 600g Birnen, 250 ml Rotwein, ca. 250 ml Wasser, 150g Zucker, 1 Zimtstange, 3 bis 4 Gewürznelken, 4 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Dolden streifen. Zwetschken waschen, abtrocknen und entsteinen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Gewürze in ein Leinentuch einschlagen und zu einem Säckchen zusammenbinden.

Das Obst mit Zucker, Wein, Wasser und Zitronensaft in einen großen Topf geben, gut durchmischen und aufkochen. Danach auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten einkochen lassen.

Tipp: Die Wassermenge richtet sich ganz nach der Konsistenz des Muses.

Anmerkung: Hollermus schmeckt besonders gut zu warmen Mehlspeisen.

Holunderbeeren-Ketchup

Holunderbeeren-Ketchup

Zutaten:

500 ml Holunderbeeren (reif, ohne Stengel), 30g Schalotten, 1 Msp. Muskatblüte, 15g Pfefferkörner, 45g Ingwer (ganz), 500 ml Weinessig

Zubereitung:

Man wäscht die Beeren und gibt sie in einen Topf, gießt darüber den kochenden Essig und läßt über Nacht stehen.

Am nächsten Tag siebt man durch ein Tuch ab, gibt die Früchte in eine Pfanne, gibt die geschälten und gehackten Schalotten dazu, weiterhin den geschälten Ingwer, die geschnittenen Pfefferkörner und die Muskatblüte. Jetzt wird alles 10 Minuten lang gekocht und in Flaschen abgefüllt.

Man sollte darauf achten, daß die Gewürze gleichmäßig in den Flaschen verteilt sind. Die Flaschen werden gut verschlossen!

Kaffee-Extrakt

Kaffee-Extrakt

Zutaten:

Kaffee (gemahlen), Wasser

Zubereitung:

Man gibt 3 Teile Kaffee in einen Filter und läßt 100 Teile kochendes Wasser durchlaufen.

Die Kaffeelösung kocht man anschließend vorsichtig auf, setzt nochmals 3 Teile Kaffee zu und filtriert nochmals ab.

Dieses Verfahren wird noch zweimal wiederholt.

Beim viertenmal Kochen bleiben ca. 10 Teile Kaffee-Extrakt übrig.

Der Extrakt wird in Flaschen abgefüllt, gut verschlossen und kühl aufbewahrt. Obwohl der Extrakt gut haltbar ist, kann er durch Zusatz von etwas Rum oder Cognac noch länger haltbar gemacht werden.

Kräuter-Äpfel

Kräuter-Äpfel

Für 2 bis 3 Einweckgläser à 1 Liter Inhalt

Zutaten:

2 kg fein-säuerliche, kleine Äpfel (etwa Alkmene), Saft von 1 Zitrone, 1 Zitrone, 2 bis 3 Stückchen Zimtstange, 2 bis 3 Gewürznelken, 4 bis 6 Salbeiblätter, 1 bis 2 kleine Spitzen von Rosmarin-, Thymian- und Lavendelzweigen, 100g Zucker

Zubereitung:

Etwa 2 Liter Wasser mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben. Die Äpfel schälen und in das Zitronenwasser legen, damit sie weiß bleiben.

Die Einmachgläser gründlich reinigen. Die Äpfel abtropfen lassen und in die Gläser füllen. Die Zitrone waschen, für jedes Glas 1 dünne Scheibe abschneiden und zu den Äpfeln geben.

In jedes Glas 1 Stückchen Zimtstange und 1 Gewürznelke geben, wie auch die gewaschenen Kräuter darauf verteilen. Den Zucker auf die Äpfel streuen und so viel Zitronenwasser zugießen, daß sie bedeckt sind.

Die Ränder der Gläser und die Deckel mit einem sauberen Küchentuch trockenreiben und verschließen. Die Gläser im Einmach- oder im Dampfkochtopf sterilisieren. (Zur Not im Backofen in einer mit Wasser gefüllten Pfanne!)

Die Gläser dort, wo sie sterilisiert wurden, abkühlen lassen, dann herausnehmen. Prüfen, ob sie geschlossen sind. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Tip: Die Kräuter-Äpfel halten sich bis zu einem halben Jahr und schmecken als Dessert zu Vanille- oder Walnußeis oder auch einfach mit etwas Crème fraîche.

Kunsthonig mal 2

Kunsthonig 1

Zutaten:

1000 Teile Zucker, 2000 Teile Wasser, 1 Teil Milchsäure

Zubereitung:

Man löst den Zucker im Wasser auf und gibt anschließend die Milchsäure dazu. Jetzt wird die Mischung auf eine Menge von 1300 Teile eingedampft.

Kunsthonig 2

Zutaten:

2 Teile Zucker, 1 Teil Wasser, 4 Teile Buttermilch

Zubereitung:

Man gibt den Zucker in das Wasser und erhitzt zum Sieden. Ist der gesamte Zucker aufgelöst, so hebt man den entstandenen Schaum ab und gibt der kochenden Lösung unter Rühren langsam die Buttermilch zu.

Jetzt wird die Lösung eingedampft, am Anfang direkt auf dem Feuer, später im Wasserbad, bis der Kunsthonig die richtige Konsistenz hat.

Lavendelblütenhonig

Lavendelblütenhonig

Für 2 Gläser von je 250 ml Inhalt

Zubereitungszeit: 4 Stunden 30 Minuten

Auf die gleiche Weise läßt sich im Frühling auch Löwenzahnblütenhonig herstellen. Statt der Lavendelblüten pflückt man 500g Löwenzahnblüten und verarbeitet sie, wie beschrieben, mit den angegebenen Zutaten.

Zutaten:

2 EL frische oder frisch getrocknete Lavendelblüten, 1 unbehandelte Zitrone, 1.250g Zucker

Zubereitung:

1. Lavendelblüten mit 1 Liter Wasser in einen Topf geben. Die Zitrone abwaschen, in Scheiben schneiden und hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und 30 Minuten sanft köcheln lassen.

2. Die Mischung durch ein Sieb gießen und den Fond erkalten lassen. Dann in einen großen Topf

geben und den Zucker einrühren. Alles 2 bis 3 Stunden langsam kochen, bis die Flüssigkeit so dick wie Honig ist. Dabei ist es wichtig, die Topfränder immer wieder mit einem nassen Wasserpinsel zu säubern, damit der Honig später nicht auskristallisiert.

3. Zur Prüfung der Konsistenz die Gelierprobe durchführen. Dazu 2 bis 3 Tropfen Honig auf einen Teller geben und diesen leicht bewegen. Bleiben die Tropfen rund und zerlaufen nicht, ist der Honig fertig.

4. Lavendelblütenhonig in die gut gesäuberten, heiß ausgespülten Gläser füllen und verschließen. Nach 48 Stunden ist der Honig restlos abgekühlt und hat die endgültige Konsistenz erreicht.

Löwenzahnhonig /-sirup

Löwenzahnhonig

Zutaten:

400g Löwenzahnblüten, 2 kg Zucker, 1 Zitrone, 1 Liter Wasser

Zubereitung:

Nach dem Pflücken die Löwenzahnblüten vom Grün befreien. Dann waschen und im Wasser aufkochen. Den Zitronensaft dazugeben. Für 12 Stunden ruhen lassen.

Nun den Sud durchgießen. Diesen dann ½ Stunde mit dem Zucker aufkochen lassen. Nun ein wenig der Masse auf eine Untertasse tropfen und abwarten ob es geliert (den Rest solange natürlich nicht weiterkochen).

Wenn es geliert, den Honig abkühlen lassen (aber nicht erkalten lassen) und in vorgewärmte Gläser füllen.

Löwenzahnsirup

Der Löwenzahnsirup – im Volksmund auch **Löwenzahnhonig** genannt – eignet sich wunderbar als Brotaufstrich oder zum Süßen von Kräutertees. Wird der Saft nicht ganz so stark eingekocht und mit Mineralwasser aufgespritzt, wird er zur erfrischenden Limonade. Allerdings darf man den hohen Zuckergehalt nicht unterschätzen.

Zutaten:

300g Löwenzahnblüten, Kristallzucker, 2 unbehandelte Zitronen, 1 Vanillestange

Zubereitung:

Die Blütenblätter aus den grünen Kelchen zupfen. Mit kaltem Wasser bedecken, einmal kurz aufkochen und über Nacht ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb filtern. Die Flüssigkeit abmessen. Mit gleich schwer Zucker vermischen und aufkochen. Die Zitronen in Scheiben schneiden und dazugeben. Eventuell auch noch eine aufgeschnittene Vanillestange in den Saft legen.

Bei wenig Hitze etwa 3 Stunden eindicken lassen. Auf einem Teller eine Gelierprobe machen. Ist der Sirup noch nicht honigartig, weiter einkochen. In kleine, gut getrocknete Gläser füllen und diese gut verschließen.

Anmerkung: Wenn der Sirup in nasse Gläser gefüllt, zu kühl gelagert oder bei zu großer Hitze gekocht wird, kann es passieren, daß er auskristallisiert.

Maraschino-Kirschen

Maraschino-Kirschen

Zutaten:

2,50 kg entsteinte Kirschen, 2 kg Zucker, 2 TL rote Lebensmittelfarbe, 4 TL Mandelextrakt, 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Kirschen und Zucker in einen Topf geben und zugedeckt Saft ziehen lassen. Danach auf kleiner Flamme zum Kochen bringen und so lange kochen, bis der Saft dicklich ist.

Lebensmittelfarbe, Mandelextrakt und Zitronensaft untermischen und weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. In sterile Gläser füllen, verschließen und 20 Minuten im Dunst einkochen. Herausnehmen, erkalten lassen und dunkel lagern.

Marinierter Schafkäse

Marinierter Schafskäse

Zutaten:

1 kg Schafskäse, Salz, je 2 Lavendel-, Rosmarin- & Thymianzweige, 2 bis 3 Salbeiblättchen, 4 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, schwarze Pfefferkörner, 50g Walnußkerne, 1,50 L Olivenöl

Zubereitung:

Schafskäse in Stücke schneiden, die Schnittflächen mit Salz einreiben. Die vier Kräuter vorsichtig abspülen und trockentupfen. Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Käsestücke mit den Kräutern, den Knoblauchhälften, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Walnußkernen in ein großes vorbereitetes Glas (S. 20 Punkt 4/5) geben.

Olivenöl darüber gießen (der Käse muß bedeckt sein), das Glas verschließen (S. 20 ab Punkt 11) und kühl und dunkel (aber nicht in den Kühlschrank) stellen. Etwa 2 Wochen durchziehen lassen.

Anmerkung: den Käse innerhalb von 2 bis 3 Wochen verzehren!

Matjes in Dill

Matjes in Dill

Zutaten:

375 ml Rotwein-Essig, 150g Zucker, 2 Lorbeerblätter, 10 Matjesfilets, 2 bis 3 rote Zwiebeln (etwa 150g), 5 bis 6 EL gehackter Dill

Zubereitung:

Für die Marinade Essig mit Zucker und Lorbeerblättern zum Kochen bringen, unter Rühren kochen, bis der Zucker gelöst ist, erkalten lassen.

Matjesfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden.

Matjesfilets, Zwiebelscheiben mit Dille abwechselnd in ein vorbereitetes Glas (S. 20 Punkt 4/5) schichten, mit der kalten Marinade übergießen, das Glas verschließen (S. 20 ab Punkt 11), kühl stellen (aber nicht in den Kühlschrank), etwa 2 Tage durchziehen lassen.

Beigabe: Bauernbrot mit Butter.

Melone, süß-sauer

Melone, süß-sauer

Zutaten:

2 Netzmelonen (etwa 2 kg), 250 ml Weinessig, 250 ml Wasser, 250g Zucker, 1 PK Vanillin-Zucker, 2 Zimtstangen, 6 Gewürznelken, 1 Msp. Ingwerpulver, einige gelbe Senfkörner, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Melonen vierteln, entkernen, schälen, in Stücke schneiden und in ein vorbereitetes Glas (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit 250 ml Wasser, Zucker, Vanillin, Zimt, Nelken, Ingwer und Senfkörnern zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, über die Melonenstücke gießen.

Saft nach 3 Tagen abgießen, etwas einkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren, wieder über die Melonenstücke gießen. Das Glas nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Mozzarella in Kräuteröl

Mozzarella in Kräuteröl

Zutaten:

2 Zweige frischer Thymian, 1 kleiner Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 4 rote Chilischoten, einige grüne & rosa Pfefferkörner, 375 ml kaltgepresstes Olivenöl, Mozzarella

Zubereitung:

Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Chilischoten sowie einige grüne und rosa Pfefferkörner in ein Schraubglas geben. Mit Olivenöl auffüllen, Mozzarella einlegen, Glas schließen, 3 Tage ziehen lassen.

Kühl, aber nicht in den Kühlschrank stellen. Einige Wochen haltbar!

Pfirsich-Ingwer-Pickles

Pfirsich-Ingwer-Pickles

Zutaten:

1 kg Pfirsiche, 100g Ingwer in Sirup (aus dem Glas), 10 bis 20 Gewürznelken, 150 ml Weinessig, 200 ml Wasser, 375g Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Pfirsiche kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), enthäuten, halbieren, entsteinen und vierteln. Ingwer in Streifen schneiden. Beide Zutaten mit den Nelken in ein vorbereitetes großes Glas (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 200 ml Wasser und Zucker zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Pfirsiche gießen. Das Glas nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Preiselbeeren mit Pfeffer

Roh gerührte Preiselbeeren mit grünem Pfeffer

Zutaten:

300g Preiselbeeren, 3 EL Aceto balsamico, 2 EL eingelegter grüner Pfeffer, 300g Gelierzucker

Zubereitung:

Die Preiselbeeren im Sieb kurz kalt abspülen und abtropfen lassen. Mit dem Schneidstab pürieren. Mit Aceto balsamico, $\frac{3}{4}$ vom grünen Pfeffer und dem Gelierzucker in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers 20 Minuten rühren. Vorm Servieren mit dem restlichen Pfeffer bestreuen.

Renekloden, süß-sauer

Renekloden, süß-sauer

Zutaten:

2 kg Renekloden, 250 ml Weinessig, 250 ml Wasser, 750g Zucker, 1 Stück Stangenzimt, 5 Gewürznelken, Zitronenschale (unbehandelt), 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Renekloden waschen, gut abtropfen lassen und in ein vorbereitetes Gefäß (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 250 ml Wasser, Zucker, Zimt, Nelken und Zitronenschale zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Renekloden gießen. Das Gefäß nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Schwarze Nüsse I

Mama Matts Geheimrezept: Eingelegte schwarze Nüsse I

Für einige Gläser je nach Größe
Zubereitungszeit einige Stunden

Zutaten:

500g grüne Nüsse, 1 Liter Wasser, 350g Zucker, Salz, Zimtrinde, Gewürznelken

Zubereitung:

Für Mama Matts Geheimrezept werden grüne Nüsse aus der ersten Julihälfte verwendet. Dann ist die innere Schale noch weich. Die werden mehrmals mit einer Spicknadel durchstoßen und 14 Tage in Wasser eingeweicht, das täglich erneuert werden muß, um die Bitterstoffe zu entfernen.

Dann werden die Nüsse in siedendes Salzwasser gelegt, bis sie weich sind – Nadelprobe. Anschließend gut mit kaltem Wasser spülen und abtropfen lassen.

Aus 1 Liter Wasser, Zucker und Gewürzen einen Läuterzucker kochen und abschäumen. Kalt stellen und auf die Nüsse leeren. Am nächsten Tag Nüsse abseihen, Läuterzucker etwas einkochen und, wieder kalt, über die Nüsse leeren. Diesen Vorgang 4 bis 5 Tage wiederholen, damit die Nüsse gleichmäßig mariniert sind und nicht schrumpfen. Beim letzten Mal Nüsse in kochenden Läuterzucker geben, kurz durchkochen und mit dem Sirup in Einsiedelgläser abfüllen und einwecken.

Tip: Die Nüsse sollten mindestens einige Wochen gelagert werden, um ihr volles Aroma entfalten zu können. Sie sind sehr lange haltbar.

Schwarze Nüsse II

Schwarze Nüsse II

Für 1 Einmachglas von 1 Liter Inhalt
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Ruhezeit: 5 Tage

Die schwarzen Nüsse werden angesetzt, wenn die Walnüsse noch grün und ihre Schalen weich sind. Das ist Ende Juni bis Mitte Juli.

Zutaten:

500g junge grüne Walnüsse (vom Baum), 625g Zucker, 2 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 60g Glukosesirup (45° Baumé; in der Apotheke erhältlich)

Zubereitung:

1. Die Nüsse waschen und rundum mit einer Nadel mehrmals einstechen. 4 Tage in kaltes Wasser legen. Dabei zweimal täglich das Wasser wechseln. In dieser Zeit werden die Nüsse schwarz.
2. Die Nüsse in reichlich Wasser weich kochen, dann abseihen und abtrocknen.
3. 500g Zucker mit 500 ml Wasser kurz aufkochen. Die Nüsse und Gewürze zugeben und nochmals aufkochen. Über Nacht stehen lassen.
4. Die Nüsse aus der Zuckerlösung nehmen und den Sirup mit 125g Zucker erneut aufkochen. Vom Herd ziehen und den Glukosesirup unterrühren.
5. Die Nüsse in ein Einmachglas füllen. Mit dem etwas abgekühlten Sirup übergießen. Sollte sich der Zuckersirup nach einigen Tagen zu sehr verdünnen, abseihen, erneut aufkochen und über die Nüsse geben. Das Einmachglas erst nach 6 Wochen öffnen. Köstlich schmecken diese Nüsse zu pochierten Birnen. Man kann sie aber auch einfach solo naschen.

Senffrüchte x 2**Senffrüchte I****Zutaten:**

500g Aprikosen, 250g grüne Stachelbeeren, 50g Rosinen, 3 eingelegte Chilischoten (Piri-Piri), 125 ml Apeflessig, 250g Gelierzucker ("3 plus 1"), 20g Gelfix (1 Beutel), 2 bis 3 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Die Aprikosen würfeln und mit den Stachelbeeren, den Rosinen und den Chilischoten mischen. 250 ml Wasser, den Apeflessig und den Gelierzucker unterrühren.

Unter Rühren aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Das Gelfix einstreuen, unterrühren und 1 weitere Minute sprudelnd kochen. Dann den Senf unterrühren.

Senf-Früchte II**Zutaten:**

500g Birnen, 500g grüne Weintrauben, 500g Aprikosen, 500g Pflaumen, 200 ml Weinessig, 200 ml Wasser, 750g Zucker, 1 Dose (56g) Senfmehl

Zubereitung:

Birnen schälen, vierteln, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse befreien, die Birnenviertel quer halbieren. Weintrauben waschen, entstielen, gut abtropfen lassen, halbieren, entkernen.

Aprikosen und Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 200 ml Wasser und Zucker zum Kochen bringen, das Obst nacheinander hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze glasig kochen lassen.

Das Obst mit einer Schaumkelle herausnehmen, vorsichtig miteinander vermengen und in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Die Flüssigkeit mit Senfmehl verrühren, in etwa 10 Minuten etwas einkochen lassen und heiß über das Obst geben. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11) oder bei Schraubverschlußgläsern (Twist-Off-Deckel) die Gläser sofort verschließen.

Anmerkung: Senf-Früchte sind im Kühlschrank 6 bis 8 Wochen haltbar. Angebrochene Gläser schnell verbrauchen!

Stachelbeeren mit Rosamrin

Stachelbeeren mit Rosmarin

Für 6 Gläser à ¼-Liter-Inhalt

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

1 kg nicht zu reife Stachelbeeren, 2 Rosmarin-Zweige, 20 dag Zucker, 750 ml Pfefferminztee

Zubereitung:

Stachelbeeren putzen. Rosmarin mit Zucker und Pfefferminztee 1 Minute kochen. Stachelbeeren zugeben und 1 bis 2 Minuten kochen. Sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Süß-saure Pflaumen

Süß-saure Pflaumen oder Mirabellen

Zutaten:

1 kg Pflaumen oder Zwetschken bzw. 1 kg Mirabellen, 375 ml Rotwein-Essig, 125 ml Wasser, 125 ml Rotwein, 1 kg Zucker, 4 Gewürznelken, 1 Stange Zimt

Zubereitung:

Das Obst waschen, gut abtropfen lassen und die Früchte mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit den restlichen Zutaten zum Kochen bringen, einige Minuten kochen lassen, die Früchte hineingeben, aufkochen und mit der Flüssigkeit in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) geben, die Gläser verschließen.

Nach etwa 48 Stunden die Flüssigkeit wieder abgießen, zum Kochen bringen, heiß über die Früchte gießen, die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Süß-saure Senfäpfel

Süß-saure Senfäpfel

Für 2 Gläser à 1 Liter Inhalt

Zutaten:

2,50 kg kleine, unbeschädigte, süße, festkochende Äpfel (etwa Gala), 50g frischer Kren, 2 EL Senfkörner, 1 TL Pfefferkörner, 4 Nelken, 2 kleine Lorbeerblätter, 750 ml Apfelessig, 125g Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel gründlich waschen, Blütenansätze herausschneiden und in einen Topf geben. Mit Wasser bedeckt etwa 10 Minuten kochen, bis man mit einer Nadel leicht hineinstechen kann. Äpfel in einem Sieb abtropfen und kalt werden lassen.

Kren schälen und in dünne Stifte schneiden. Mit den Äpfel, den Senf- und Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblätter in die Einmachgläser füllen.

Essig mit ¾ Liter Apfelkochwasser und Zucker in einen Topf geben und kräftig durchkochen, dann abkühlen lassen. Die Äpfel mit der kalten Essig-Zucker-Lösung übergießen. Die Gläser mit Deckeln oder Einmachfolie zubinden und an einem luftigen und dunklen Platz aufbewahren.

Tip: Die Äpfel können nach 3 bis 4 Tagen probiert werden. Sie halten sich 3 bis 4 Monate. Sie schmecken köstlich zu Wild oder Geflügel, man kann sie aber auch zu Käse oder Schinken anrichten.

Würzige Essig-Pflaumen

Würzige Essig-Pflaumen

Zutaten:

1,50 kg Pflaumen oder Zwetschken, 750 ml Weißwein, 300 ml Rotwein, 10 EL Essig, 1 kg Zucker, 1 Stück Stangenzimt, 5 Gewürznelken, abgeriebene Schale von 1 bis 2 Zitronen (unbehandelt)

Zubereitung:

Pflaumen gründlich waschen, abtrocknen, jede Pflaume mit einem Hölzchen einige Male einstechen und in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Wein mit den restlichen Zutaten zum Kochen bringen (Zucker muß sich völlig gelöst haben) und kochendheiß über die Pflaumen gießen. Die Gläser verschließen.

Die Flüssigkeit nach etwa 24 Stunden abgießen, wiederum zum Kochen bringen und wieder über die Pflaumen gießen.

Diesen Vorgang in Abständen von 24 Stunden noch zweimal wiederholen! Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Zuckeressigfrüchte

Zuckeressigfrüchte

Hiefür eignen sich Zwetschken, Kirschen, Birnen, Quitten, Kürbisse. Zwetschken und Kirschen werden gewaschen und mit einem Hölzchen angestochen. Birnen, Kürbisse und Quitten werden gereinigt, geschält und in Spalten geteilt.

Für 2 kg Früchte bereitet man eine Zuckeressiglösung aus

750 ml Essig (nur Wein- oder Obstessig), 250 ml Wasser, 600 bis 800g Zucker, 1 Zimtrinde, 3 Nelken, (Zitronenschale),

kocht diese auf und gießt sie noch heiß über die Früchte. Am nächsten Tag wird die Lösung abgossen und nochmals überkocht und wieder heiß über die Früchte gegossen.

Am dritten Tag werden die Früchte mit dem Saft leicht überkocht und sofort in Gläser gefüllt, der Saft wird noch etwas eingekocht und darübergegossen. Das Gefäß wird sofort verschlossen.

23j Gemüse

Auberginen in Öl

Auberginen in Öl

Zutaten:

1 kg kleine Auberginen, 500 ml heller Weinessig, Salz, 6 Gewürznelken, 2 EL Pfefferkörner, 2 Msp. geriebene Muskatnuß, 2 abgezogene Knoblauchzehen, 2 Msp. gemahlener Zimt, 500 bis 700 ml Olivenöl

Zubereitung:

Von den Auberginen die Stengelansätze abschneiden, waschen und in Scheiben schneiden.

Essig mit Salz zum Kochen bringen, die Auberginen hinzufügen, zum Kochen bringen, etwa 20 Minuten kochen lassen, gut abtropfen und erkalten lassen.

Die Auberginen abwechselnd mit den Nelken, Pfefferkörnern, Muskat, Zimt und Knoblauch in

vorbereitete Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) schichten und mit Olivenöl übergießen.

Die Gläser verschließen und die Auberginen mindestens 1 Monat an einem kühlen Ort (Keller) stehenlassen. Haltbarkeit: Etwa 6 Monate!

Champignons, eingelegt

Champignons, eingelegt

Zutaten:

500g kleine Champignons, 250 ml Weinessig, 125 ml Wasser, 2 TL Zucker, 2 TL Salz, 3 Gewürznelken, 5 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 PK Einmach-Hilfe, 2 EL Salatöl

Zubereitung:

Champignons putzen und waschen.

Essig mit 125 ml Wasser, Zucker, Nelken und Salz zum Kochen bringen, die Champignons hineingeben, zum Kochen bringen, 10 bis 15 Minuten kochen lassen, von der Kochstelle nehmen und 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren.

Die Champignons in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen, 2 EL Salatöl darüber verteilen und die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Dreierlei eingelegte Gurken

Dreierlei verschieden eingelegte Gurken

Für 3 Gläser à 2 ½ Liter Inhalt

Zum Durchziehen: 6 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

5 kg Minigurken (kleine Salatgurken), 100g Salz, 500g kleine Schalotten, 1 L Weißweinessig, 50g Zucker, 8 Lorbeerblätter, 20 Wacholderbeeren, 1 EL schwarze Pfefferkörner

Für den Dill-Knoblauch-Sud: 12 Knoblauchzehen, 2 Bund Dill, 4 bis 6 Dillblüten, 100g eingelegte grüne Pfefferkörner

Für den Ingwer-Curry-Sud: 200g frische Ingwerwurzel, 2 Bund Koriandergrün, 4 rote Chilischoten, 30g Korianderkörner, 1 EL mittelscharfes Currypulver

Für den Meerrettichsud: 200g frischer Meerrettich, 5 Stangen Zitronengras, 2 EL Zitronenschale

Zubereitung:

Die Gurken waschen, abtropfen lassen, mit der Hälfte vom Salz mischen und ungefähr 6 Stunden durchziehen lassen, zwischendurch umrühren.

Inzwischen die Schalotten pellen. 2 Liter Wasser mit Essig, Zucker, dem restlichen Salz, Schalotten, Lorbeer, Wacholder und Pfefferkörnern 5 Minuten kochen, dann kalt werden lassen.

Für den Dill-Knoblauch-Sud die Knoblauchzehen pellen und mit einer Messerklinge auf der Arbeitsfläche leicht zerdrücken. Dill und Dillblüten zerpflücken. Pfefferkörner im Teesieb abspülen.

Für den Ingwer-Curry-Sud die Ingwerwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen. Chilischoten, Korianderkörner und Curry bereitlegen.

Für den Meerrettichsud den Meerrettich schälen und schräg in Scheiben schneiden. Das Zitronengras abziehen und schräg in Stücke schneiden. Zitronenschale bereitlegen.

Die Gurken aus der Salzlake nehmen, abspülen und jede Gurke zweimal schräg durchschneiden. Den Essigsud durch ein Sieb gießen. Schalotten und Gewürze in die 3 vorbereiteten Gläser (à 2 ½ Liter Inhalt) geben.

Für die Dill-Knoblauch-Gurken 1/3 der Gurkenstücke und die vorbereiteten Zutaten in ein Glas schichten und mit Essigsud begießen.

Für die Ingwer-Curry-Gurken 1/3 der Gurkenstücke mit den vorbereiteten Zutaten ins Glas geben und mit Essigsud begießen.

Für die Meerrettich-Gurken das restliche Drittel der Gurkenstücke mit den vorbereiteten Zutaten ins Glas schichten und mit Essigsud begießen.

Alle 3 Gläser mit einem Deckel verschließen und 1 bis 2 Tage durchziehen lassen. Sie halten sich kühl gestellt 6 bis 8 Tage.

Eingelegte Eierschwammerl

Eingelegte Eierschwammerl

Zutaten:

500g frische Eierschwammerl, 3 mittelgroße Zwiebeln, 2 EL schwarze Pfefferkörner, 375 ml Kräutereisig, 250 ml Wasser, Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Eierschwammerl putzen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen.
2. In einem Topf mit kochendem Wasser übergießen, so daß die Pilze bedeckt sind. Zugedeckt 3 Minuten stehen lassen. Abtropfen lassen.
3. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
4. Abwechselnd Eierschwammerl, Zwiebelringe und Pfefferkörner in einen schmalen Steinguttopf – oder Glas – schichten.
5. Essig mit Wasser und den Gewürzen aufkochen und über die Pilze gießen, die bedeckt sein müssen. Zugedeckt über Nacht stehenlassen.
6. Flüssigkeit abgießen, nochmals aufkochen und wieder darübergießen. Verschließen.

Eingelegte Karotten

Eingelegte Karotten

Zutaten:

400g Karotten, 200g sehr kleine Champignons, Saft von 1 Zitrone, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 250 ml Rotweinessig, 2 EL Zucker, 125 ml Wasser, 2 TL weiße Pfefferkörner, 1 TL Fenchelsamen, 3 Salbeiblättchen, 1 bis 2 Lorbeerblätter, Salz, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Karotten putzen, schrappen, waschen, längs in regelmäßigen Abständen 4 bis 5 Vertiefungen ausschaben (kannelieren) und in Scheiben schneiden (danach entsteht eine Blütenform). Die Karottenscheiben und die entstandenen ausgeschabten Karottenstreifen in einen Kochtopf geben.

Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen und mit dem Zitronensaft zu den Möhren geben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und längs halbieren.

Für die Essig-Lösung Rotweinessig mit 125 ml Wasser, Zucker, Pfefferkörnern, Fenchel, Salbei, Lorbeerblättern und Salz zum Kochen bringen, Karottenscheiben und Champignons hinzufügen, zum

Kochen bringen, etwa 8 Minuten ziehen lassen, von der Kochstelle nehmen.

Karottenscheiben und Champignons zusammen mit den Frühlingszwiebeln in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Die Flüssigkeit nochmals zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren, über das Gemüse gießen und die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Eingelegte Zucchini

Eingelegte Zucchini

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg Zucchini, 4 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 1 L Weißweinessig, 1 EL Thymian, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 175g Zucker, 1 EL Salz

Zubereitung:

Zucchini waschen, putzen und einmal längs, einmal quer halbieren, dann längs in Stücke schneiden. Geschälten Knoblauch in Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken. Beides mit den Zucchini in Gläser schichten.

Essig mit Thymian, Pfeffer, Zucker und Salz 5 Minuten kochen, heiß in die Gläser gießen, Gläser schließen. Sud nach 24 Stunden abgießen, erneut aufkochen, zurück in die Gläser gießen. Gläser gut verschließen.

Tip: Die eingelegten Zucchini halten sich im Kühlschrank etwa 6 Monate. Sie eignen sich besonders gut für einen italienischen Vorspeiseteller mit Salami, Käse und Schinken.

Eingelegter Knoblauch

Eingelegter Knoblauch

Zum Reifen: einige Tage

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

5 Knollen Knoblauch, 500 ml Weißwein, 100 ml Weißwein-Essigessenz, 80g Zucker, 2 Chilischoten, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, 8 Gewürznelken, 1 TL weiße Pfefferkörner, 2 TL Salz, 6 EL Olivenöl

Zubereitung:

Knoblauch schälen und mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben. Auf den Herd stellen und unter Umrühren 3 Minuten aufkochen.

Im geschlossenen Topf über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag nochmals 5 Minuten aufkochen. Knoblauch im Sud erkalten lassen. Knoblauch in Gläser füllen und einige Tage ziehen lassen.

Tip: Ein wunderbares Geschenk für Knoblauchliebhaber sind die in rotem Himbeeressig eingelegten Riesenzechen!

Anmerkung: Es kann vorkommen, daß sich der eingelegte Knoblauch grün und blau verfärbt. Das passiert erfahrungsgemäß bei "altem" Knoblauch, nicht aber bei jungem, frischen Knoblauch, wie er im Frühsommer angeboten wird.

Grundsätzlich handelt es sich bei solcherart verfärbtem Knoblauch lediglich um einen kleinen optischen Makel, aus geschmacklicher wie auch aus gesundheitlicher Sicht gibt es keine Bedenken,

diesen Knoblauch zu essen.

Eingelegtes Senfgemüse

Eingelegtes Senfgemüse

Zum Reifen: einige Tage

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

2 L Wasser, 1 L Weinessig, Saft von 2 Zitronen, 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Thymian, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 3 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 2 bis 3 EL Senfkörner, Salz nach Geschmack, 125 ml Öl

Weiters: frisches Gemüse der Saison

Zubereitung:

Zutaten für die Marinade in einen Topf geben und aufkochen, bei kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen. Abseihen.

Gemüse (Champignons, Pfefferoni, Gurkerln, Blumenkohl, Karotten, Gurken usw.) waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und in der Marinade bißfest kochen. Noch heiß in Einsiedegläser füllen und sofort verschließen.

Eingeweckte Pfifferlinge

Eingeweckte Pfifferlinge / Champignons

Für 4 Gläser à 1 Liter Inhalt

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

ca. 5,50 kg Pfifferlinge bzw. 3,50 kg Champignons

Zubereitung:

Die Pilze gründlich putzen, kleinere ganz lassen, größere in Hälften oder Scheiben schneiden.

Die Pilze in 4 Portionen verarbeiten: dazu jedesmal in den Kochtopf so viel Wasser geben, daß der Boden bedeckt ist. Das Wasser zum Kochen bringen, ¼ der Pilzmenge hineingeben, im offenen Topf 10 Minuten schwach kochen lassen.

Die heißen Pilze mit einem Schaumlöffel in eines der vorbereiteten Einkochgläser füllen, das Pilzkochwasser durch ein Sieb gießen, über die Pilze geben, verschließen und 1 Stunde bei 98° C im Einkochautomat einkochen.

Zum Einkochen nur frische, junge Pilze verwenden¹

Eingeweckte Steinpilze

Eingeweckte Steinpilze

Für 4 Gläser à 1 Liter Inhalt

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

ca. 4 kg Steinpilze

Zubereitung:

Von den Steinpilzen die braune Haut abziehen, die Röhren entfernen und die Pilze waschen. Kleine ganz lassen, größere in Viertel, Achtel oder in Scheiben schneiden.

Die Pilze in kochendes Wasser geben, gut 4 Minuten darin ziehen lassen, damit sie weiß bleiben, mit einem Schaumlöffel in die vorbereiteten Einkochgläser füllen. Das Pilzkochwasser durch ein Sieb gießen, über die Pilze geben, verschließen und 1 Stunde bei 98° C im Einkochautomat einkochen.

Zum Einkochen nur frische, junge Pilze verwenden!

Essiggemüse

Essiggemüse

Zutaten:

kleine Gurken, Karfiolröschen, Erbsen, grüne Bohnen, gelbe Rüben, (Kohlrabi), Kren, kleine Tomaten, Schalotten, Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, (Bohnenkraut), Salz, Weinessig, etwas Wasser, (etwas Zucker)

Zubereitung:

Die Gurken werden einige Stunden in Salzwasser gelegt, gewaschen und abgetrocknet.

Das geputzte Gemüse wird schön geschnitten und in Salzwasser etwas überkocht.

Die Tomaten werden gewaschen und angestochen, der Kren kleinwürfelig geschnitten. Nun legt man alles mit Zwiebeln und Gewürz in Gläser ein und übergießt mit der gekochten, ausgekühlten Essiglösung.

Nach 8 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gibt den ausgekühlten Essig wieder über das Gemüse. Es muß mit Essiglösung bedeckt sein. Das Essiggemüse wird beschwert und das Glas mit Cellophan geschlossen.

Essiggurken

Essiggurken

Zutaten:

5 Stück mittlere Gurken, Salz, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 2 bis 3 kleine Zwiebeln, Kren, etwas Dillkraut, 500 ml Essig, 500 ml Wasser

Zubereitung:

Reife Gurken werden geschält, halbiert, entkernt, der Länge nach in Streifen geschnitten. In einem Porzellangefäß salzt man sie ein und läßt sie über Nacht stehen.

Am nächsten Tag werden die gut abgetropften Gurken lagenweise mit den Gewürzen in einen Steinguttopf oder in ein Glas eingeschichtet, mit Krenscheiben belegt und mit den verdünnten, gekochten, ausgekühlten Essig übergossen und bedeckt. Mit Pergament verbunden, stellt man die Gurken an einen kühlen Ort.

Essiggurken mit Kren

Essig-Gurken mit Meerrettich

Zutaten:

2 kg Gemüsegurken, Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 75g Salz), 375g Perlzwiebeln, 75g Meerrettich, Dill, Estragon, 1,50 L Weinessig (5 %), 1,50 L Wasser, 300 bis 375g Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Gurken mit Salzwasser bedecken, 12 bis 24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen, danach sorgfältig bürsten, abspülen, die Gurken einzeln mit einem Tuch abtrocknen, schlechte Stellen entfernen.

Perlzwiebeln abziehen. Meerrettich putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Kräuter abspülen, trockentupfen. Die Gurken abwechselnd mit den Zutaten in einen vorbereiteten Steintopf (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 1,50 Liter Wasser und Zucker zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren. So viel von der heißen Flüssigkeit über die Gurken gießen, daß sie gut bedeckt sind, erkalten lassen und den Topf verschließen.

Falsche Kapern v. Löwenzahn

Falsche Kapern von Löwenzahn & Gänseblümchen

Zum Reifen: 3 bis 4 Wochen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

2 Tassen Blütenknospen von Gänseblümchen und/oder Löwenzahn, ½ TL Salz, 250 ml Kräuternessig

Zubereitung:

Die noch geschlossenen Blütenknospen mit Salz bestreuen und ein paar Stunden stehen lassen.

Kräuternessig aufkochen, die Knospen zugeben und kurz aufwallen lassen. Essig abseihen und noch einmal aufkochen.

Knospen und Essig in verschließbare Gläser füllen und an einem dunklen, kühlen Ort einige Tage stehen lassen.

Danach den Essig wiederum abseihen und aufkochen und wieder über die Knospen geben.

Nach gut 2 Wochen Lagerung können Sie die "falschen Kapern" probieren.

Tip: Die kleinen Gänseblümchen-Kapern passen gut zu Salaten und Schafkäse, die großen Löwenzahn-Kapern können Sie wie Oliven verwenden, so z.B. zu Vorspeisen, gekochten Eiern oder für eine Senfsauce.

Grüne Bohnen, eingesalzen

Grüne Bohnen, eingesalzen

Zutaten:

Junge Stangenbohnen, Salz (auf 5 kg Bohnen 200g Salz)

Zubereitung:

Bohnen putzen, evtl. abfädeln, waschen, gut abtropfen lassen, schnippeln (mit der Bohnenschneidemaschine oder dem Schnippelmesser), die Bohnen mit Salz mischen, so fest wie möglich in einen vorbereiteten Steintopf (S. 21 ab Punkt 3) drücken.

Die Bohnen mit einem Tuch bedecken, mit Brett und Stein beschweren, an einem kühlen Ort zugedeckt aufbewahren

Dauer der Gärung: 4 bis 6 Wochen!

Grüne Tomaten in Essig

Grüne Tomaten in Essig

Zutaten:

2 kg grüne Tomaten, Salzwasser (1 Liter Wasser und 75g Salz), ½ Fenchelknolle, 5 Zweige Dill, 5 Zweige Estragon, einige Wein- oder Sauerkirschblätter, 1 L Weinessig, 1,250 L Wasser, 400g Zucker, 1 EL weiße Pfefferkörner, 1 EL Senfkörner, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Tomaten waschen und abtrocknen. Jede Tomate 15 bis 20 mal mit einem Hölzchen einstechen, mit Salzwasser bedecken und 12 bis 24 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort stehenlassen.

Die Tomaten abtropfen lassen, abtrocknen, putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Fenchel, Estragon, Dille und einige Wein- oder Sauerkirschblätter vorsichtig abspülen und trockentupfen. Tomaten, Fenchelstücke, Kräuter, Wein- oder Sauerkirschblätter in einen vorbereiteten Steintopf oder in Gläser (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 1,250 L Wasser, Zucker, Pfeffer- und Senfkörnern zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Tomaten gießen.

Den Steintopf (Gläser) nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Gurken in Bier

Gurken in Bier

Zutaten:

800g Salatgurken, 375 ml dunkles Bier, abgeriebene Schale & Saft von ½ Zitrone (unbehandelt), 2 TL Zucker, 1 TL Salz, 1 PK Einmach-Hilfe, 2 Zitronenscheiben

Zubereitung:

Gurken schälen, die Enden abschneiden, längs halbieren, entkernen, quer in Streifen schneiden, in wenig kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, etwa 6 Minuten dünsten, herausnehmen und abtropfen lassen.

Bier mit Zitronenschale und -saft, Zucker und Salz zum Kochen bringen, die Gurkenstreifen hineingeben, etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten lassen. 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und mit 2 Zitronenscheiben in ein vorbereitetes großes Glas (S. 20 Punkt 4/5) geben. Das Glas verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Gurkentaler

Gurkentaler

Zutaten:

1,50 kg Salatgurken, Salz, 2 Bund Dill, 500 ml Wasser, 500 ml Essig, 150g Zucker, 1 PK Gurkengewürz, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Gurken waschen, in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreut einige Zeit stehenlassen. Die Gurkenscheiben auf ein Sieb geben, abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen.

Dille vorsichtig abspülen, trockentupfen, grob zerschneiden, mit den Gurkenscheiben vermengen, in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung 500 ml Wasser mit der abgetropften Gurkenflüssigkeit, Essig, Zucker und Gurkengewürz zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Gurkenscheiben gießen. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Herzhaft eingelegte Rote Bete

Herzhaft eingelegte Rote Bete

Zutaten:

1 kg Rote Bete (Rote Rüben), Salzwasser, 1 Prise Kümmel ganz, 5 mittelgroße Zwiebeln, 2 in kleine Stücke gebrochenen Lorbeerblättern, je 12 bis 15 Gewürznelken & Pimentkörner (Nelkenpfeffer), 75g Zucker, 500 ml Wasser, 1 TL Salz, 250 ml Weinessig (5 %), 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Rote Bete putzen, unter fließendem kaltem Wasser sorgfältig bürsten, in Salzwasser mit 1 Prise Kümmel zum Kochen bringen, etwa 1 Stunde kochen lassen, aus dem Kochwasser nehmen, mit kaltem Wasser übergießen, schälen, in Scheiben schneiden, evtl. vorher halbieren.

Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Die Rote Bete mit den Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Nelken und Pimentkörnern in ein vorbereitetes großes Glas (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Für die Essig-Zucker-Lösung Zucker mit 500 ml Wasser, 1 TL Salz und Weinessig zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe hinzugießen und unterrühren.

Die Flüssigkeit über die Rote Bete gießen, nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11), einige Tage durchziehen lassen.

In Honig eingelegter Knoblauch

In Honig eingelegter Knoblauch

Zutaten:

25 Knoblauchzehen, 150g Honig, Saft von 3 Zitronen, 1 Zweig Rosmarin, 1 Chilischote, Salz, Milch

Zubereitung:

Geschälte Knoblauchzehen in Milch 2 bis 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen lassen. In ein Einsiedeglas geben.

Honig mit Zitronensaft und einer Prise Salz aufkochen, Rosmarin und Chilischote dazugeben und noch heiß über die Knoblauchzehen gießen. Glas verschließen und 4 Tage ziehen lassen.

Der in Honig eingelegte Knoblauch paßt sehr gut zu Lamm- und Geflügelgerichten.

In Öl eingelegte Pilze

In Öl eingelegte Pilze

Zutaten:

1 kg frische, kleine feste Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze etc.), 500 ml heller Weinessig, Salz, 4 Lorbeerblätter, 2 EL weiße Pfefferkörner, 4 bis 5 Gewürznelken, 500 bis 7450 ml Olivenöl

Zubereitung:

Die Pilze gründlich putzen, im kochenden, gesalzenen Essig etwa 10 Minuten kochen lassen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Pilze abwechselnd mit Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Gewürznelken in vorbereitete Einkochgläser füllen. Mit Olivenöl übergießen, gut verschließen und mindestens 1 Monat an einem kühlen Ort (z.B. Keller) stehenlassen.

Anmerkung: Die Pilze in Öl halten sich etwa 6 Monate!

Ingwer-Kürbis

Ingwer-Kürbis

Zutaten:

3 kg Kürbis, 1 kleine Ingwerknolle, 100g Zitronat (im Stück), 750 ml Weinessig, 375 ml Weißwein, 800g Zucker, 2 Stangen Zimt, 1 EL Gewürznelken

Zubereitung:

Kürbis schälen, waschen, das Mark mit einem Löffel auskratzen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Für die Essig-Zucker-Lösung den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronat in feine Streifen schneiden. Beide Zutaten mit Essig, Wein, Zucker, Zimt und Nelken zum Kochen bringen.

Die Kürbiswürfel hineingeben, wiederum aufkochen und den Kürbis glasig garen. In der Flüssigkeit erkalten lassen und rund 24 Stunden stehenlassen.

Die Kürbiswürfel herausnehmen, in vorbereitete Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen. Die Essig-Zucker-Lösung erhitzen, heiß über den Kürbis gießen und die Gläser sofort verschließen.

Junger Knoblauch im Essigsud

Junger Knoblauch im Essigsud

Zutaten:

300g ganz junge Knoblauchpflanzen mit Grün (die Knollen dürfen kaum ausgebildet sein), 1 L kochendes Salzwasser, je 3 bis 4 große Zweige Einmach-Dill & Bohnenkrautzwige, 250 ml Weißwein, 125 ml Essig, 1 TL Salz, 1 TL Zucker, 125 ml Olivenöl

Zubereitung:

Knoblauch abspülen und die Wurzeln abschneiden. Die Knoblauchpflanzen in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen und gut abtropfen lassen.

Die Kräuter vorsichtig abspülen, trockentupfen, mit den Knoblauchpflanzen in ein vorbereitetes Glas (S. 20 Punkt 4/5) geben.

Weißwein mit Essig, Salz und Zucker zum Kochen bringen, unter Rühren kochen lassen, bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Den Essigsud in das Glas bis etwa 3 cm unter den Rand füllen, Olivenöl vorsichtig hinzugießen und den Knoblauch in Essigsud erkalten lassen, das Glas verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Kräuter-Gurken

Kräuter-Gurken

Zutaten:

1,50 kg nicht zu große, gerade gewachsene Gurken, Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 75g Salz), 2 Zweige Dill, 2 Zweige glatte Petersilie, 1 Zweig Rosmarin, 2 Salbeiblättchen, 250g kleine Zwiebeln,

125 ml Essig, 125 ml Weißwein, 500 ml Wasser, 100g Zucker, 3 TL Salz, 2 Lorbeerblätter, ½ TL Pfefferkörner, 1 Stück geschälte Ingwerwurzel, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Gurken waschen, mit Salzwasser bedecken und 12 bis 24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen. Danach sorgfältig bürsten, abspülen, die Gurken einzeln mit einem Tuch abreiben.

Die Kräuter vorsichtig abspülen und trockentupfen. Gurken und Kräuter in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Zwiebeln abziehen, mit Essig, Weißwein, 500 ml Wasser, Zucker, Salz, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Ingwer zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Gurken gießen.

Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 Punkt 11).

Kürbis, süß-sauer

Kürbis, süß-sauer

Zutaten:

2,50 kg Kürbis, 250 ml Weinessig, 750g Zucker, 1 bis 2 Stück Stangenzimt, einige Gewürznelken

Zubereitung:

Kürbis schälen, waschen, das Mark mit einem Löffel auskratzen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, 125 ml Weinessig darüber gießen, gut durchrühren und etwa 12 Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen.

Den Kürbis abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen, mit den restlichen Zutaten zum Kochen bringen, den Kürbis hineingeben, zum Kochen bringen, glasig werden lassen, heiß mit der Flüssigkeit in vorbereitete Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen.

Paprika, süß-sauer

Paprika, süß-sauer eingelegt

Zutaten:

6 Paprikaschoten (etwa 1 kg – rot, gelb, grün), 1 kleine Zwiebel, 125 ml Salzwasser, 250 ml roter Obst-Essig, 200g Zucker, 1 TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 grüne Chilischoten

Zubereitung:

Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen, in Stücke schneiden, in wenig kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen und etwa 2 Minuten kochen lassen. Auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) geben.

Für die Essig-Zucker-Lösung Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und mit 125 ml Salzwasser, Essig, Zucker, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern zum Kochen bringen

Chilischoten entstielen, entkernen, waschen, in die Flüssigkeit geben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen. Über die Paprikaschoten gießen, die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Perlzwiebeln, süß-sauer

Perlzwiebeln, süß-sauer

Zutaten:

750g Perlzwiebeln, ½ rote Paprikaschote, 250 ml Weinessig, 125 ml Wasser, 375g Zucker, 5 Gewürznelken, 1 TL Senfkörner, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Perlzwiebeln abziehen. Paprikaschote entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, waschen und in Würfel schneiden.

1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen, die Perlzwiebeln hineingeben, zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen, die Paprikawürfel hinzufügen, etwa 1 Minute mitkochen, abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit 125 ml Wasser, Zucker, Senfkörnern und Nelken zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Perlzwiebeln gießen. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Pickles aus buntem Gemüse

Pickles aus buntem Gemüse

Zutaten:

1 kg kleine, feste Gurken, 1 kleiner Kopf Blumenkohl, 250g Grüne Bohnen, 500g Karotten, 125g Perlzwiebeln, 3 Lorbeerblätter, 20 Pfefferkörner, 10 Gewürznelken, 1,50 L Kräuternessig, 500 ml Wasser, 1 gehäufter EL Salz, 4 gehäufte EL Zucker, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Gurken waschen, mit kaltem Wasser bedecken und etwa 12 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen, danach sorgfältig bürsten, abspülen, die Gurken einzeln mit einem Tuch abtrocknen, schlechte Stellen entfernen.

Blumenkohl putzen, in Röschen teilen, waschen (evtl. in Salzwasser legen, um Raupen und Insekten zu entfernen) und gut abtropfen lassen. Bohnen putzen, evtl. abfädeln, waschen, in etwa 4 cm lange Stücke brechen. Karotten putzen, schrappen, waschen.

Blumenkohl, Bohnen und Karotten nacheinander in wenig Salzwasser geben, zum Kochen bringen, gar dünsten und abtropfen lassen.

Perlzwiebeln abziehen. Das gedünstete Gemüse, die Gurken und die Perlzwiebeln mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Für die Essig-Zucker-Lösung Kräuternessig mit 500 ml Wasser, Salz und Zucker zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über das Gemüse gießen.

Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11) oder bei Schraubverschlußgläsern (Twist-Off-Deckel) die Gläser sofort verschließen.

Pikante Zwiebeln

Pikante Zwiebeln

Zutaten:

1 kg kleine, feste Zwiebel, 500 ml Wasser, 2 EL Salz, 2 Bund Estragon, 2 Knoblauchzehen, 500 ml Essig, 250 ml Wasser, 250 ml Weißwein, 250g Zucker, ½ EL weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblättern, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen. 500 ml Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen, die Zwiebeln hineingeben, zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten kochen, gut abtropfen und erkalten lassen.

Estragon vorsichtig abspülen, trockentupfen, mit den Zwiebeln in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5)

füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und mit 1 EL Salz zerdrücken. Essig mit dem Knoblauch, 250 ml Wasser, Wein, Zucker, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Zwiebeln gießen.

Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 Punkt 11) oder bei Schraubverschlußgläsern (Twist-Off-Deckel) die Gläser sofort verschließen.

Pilze in Öl

Pilze in Öl

Zutaten:

1 kg frische, kleine, feste Pilze, 500 ml heller Weinessig, Salz, 4 Lorbeerblätter, 2 EL weiße Pfefferkörner, 4 Gewürznelken, 500 bis 750 ml Olivenöl

Zubereitung:

Pilze putzen, gründlich waschen und gut abtrocknen.

Essig mit Salz zum Kochen bringen, die Pilze hinzufügen, zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten kochen lassen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Pilze abwechselnd mit Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern in vorbereitete Gläser mit Twist-Off-Verschluß schichten, mit Olivenöl übergießen. Die Gläser gut verschließen. Die Pilze mindestens 1 Monat an einem kühlen Ort (Keller) stehenlassen.

Haltbarkeit: Etwa 6 Monate!

Prinzeßbohnen, süß-sauer

Prinzeßbohnen, süß-sauer

Zutaten:

1 kg Prinzeßbohnen, 500 ml Weinessig, 500 ml Wasser, 750g Zucker, 2 Zimtstangen, 10 Gewürznelken, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Bohnen putzen, evtl. abfädeln und waschen.

Salzwasser zum Kochen bringen, die Bohnen hineingeben, zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen, auf ein Sieb geben, die Bohnen kurz in sehr kaltes Wasser (Wassereiswürfel aus dem Gefrierfach in das Wasser geben) tauchen, abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit 500 ml Wasser, Zucker, Zimt und Nelken zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Bohnen gießen. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Provençalische Oliven

Provençalische Oliven

Zutaten:

500g schwarze Oliven, 4 Knoblauchzehen, 1 Rosmarinzweig, 3 Thymianzweige, 5 Salbeiblättchen, 150 ml Rotwein-Essig, 75 ml Wasser, 12 schwarze Pfefferkörner, 100 ml kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung:

Oliven abtropfen lassen. Knoblauchzehen abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die drei Kräuter vorsichtig abspülen und trockentupfen. Oliven, Knoblauchscheiben und Kräuter in einen vorbereiteten Steintopf (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Für die Essig-Lösung Essig mit 75 ml Wasser und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen, kochendheiß über die Oliven gießen und abkühlen lassen.

Olivenöl darüber gießen, den Steintopf verschließen (S. 20 ab Punkt 11), kühl aufbewahren.

Puszta-Salat

Csalamàdè

Ungarischer Puszta-Salat

Zutaten:

1 kg grüne Paprikaschoten, 1 kg grüne Tomaten, 1 kleinen Kopf Weißkohl (etwa 750g), 1 große Zwiebel, 1 Peperoni, 1 L Kräuter-Essig, 1,50 L Wasser, 250g Zucker, 3 EL schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:

Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Tomaten waschen, die Stengelansätze herausschneiden und vierteln. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen, den Kopf achteln, den Strunk herausschneiden, waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel abziehen, evtl. halbieren und in dünne Ringe schneiden. Peperoni entstielen, entkernen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Diese fünf Zutaten miteinander vermengen und in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Kräuter-Essig mit 1,50 Liter Wasser, Zucker und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, unter Rühren kochen, bis der Zucker gelöst ist und kochendheiß über das Gemüse gießen. Abkühlen lassen und verschließen.

Nach 12 bis 24 Stunden die Essig-Zucker-Lösung abgießen, zum Kochen bringen, wieder über das Gemüse gießen. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Rote Bete mit Kümmel

Rote Bete mit Kümmel und Meerrettich

Zutaten:

8 großen Knollen Rote Bete (etwa 2 kg), kochendes Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 1 TL Salz), 1 kleine Meerrettichwurzel, 2 bis 4 Lorbeerblätter, 2 TL schwarze Pfefferkörner, 750 ml Weinessig, 375 ml Wasser, 4 EL Zucker, 1 EL Kümmel, 1 TL Salz, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Von der Roten Bete Wurzeln und Blätter etwa 3 cm hoch über den Knollen abschneiden. Die Knollen mit der Bürste unter fließendem kaltem Wasser reinigen, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen und weich kochen lassen.

Die Rote Bete aus dem Kochwasser nehmen, mit kaltem Wasser übergießen, schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Meerrettich schälen und in lange, dünne Streifen schneiden.

Rote Bete-Scheiben, Meerrettich-Streifen mit den Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 375 ml Wasser, Zucker, Kümmel und Salz zum Kochen

bringen, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Rote Bete-Scheiben gießen.

Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11) oder bei Schraubverschlußgläsern (Twist-Off-Deckel), die Gläser sofort verschließen.

Rotkohl, süß-sauer

Rotkohl, süß-sauer

Zutaten:

1 großen Kopf Rotkohl (ca. 1,250 kg), 2 große Zwiebeln, 2 TL Salz, 750 ml Essig, 750 ml Wasser, 200g Zucker, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk herausschneiden, waschen und fein schneiden oder hobeln.

Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden, in Ringe teilen, beide Zutaten miteinander vermengen. Salz darüber streuen und zugedeckt 12 bis 24 Stunden stehenlassen. Danach in vorbereitete Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit 750 ml Wasser, Zucker, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Unter Rühren kochen, bis der Zucker gelöst ist und noch kochendheiß über den Rotkohl gießen. Abkühlen lassen, verschließen.

Nach 12 bis 24 Stunden die Essig-Zucker-Lösung abgießen, zum Kochen bringen, wieder über den Rotkohl gießen. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Sauerkraut

Sauerkraut

Zutaten:

Feste, frische Weißkohlköpfe, Salz (auf 5 kg Weißkohl 100g Salz)

Zubereitung:

Die Kohlköpfe von den äußeren Blättern befreien und fein hobeln. Das Kraut abwechselnd mit Salz in einen vorbereiteten Steintopf (S. 21 ab Punkt 3) stampfen, und zwar muß jede Krautlage so gestampft werden, daß der sich bildende Saft über dem Kohl steht.

Den Kohl mit einem Tuch bedecken, mit Brett und Stein beschweren, an einem kühlen Ort zugedeckt aufbewahren Dauer der Gärung: 4 bis 6 Wochen.

Veränderung: Wacholderbeeren, Kümmel, Lorbeerblätter, Weinblätter oder Apfelscheiben (auf 5 kg Weißkohl 500g Äpfel) mit einschichten.

Sauerkrautherstellung

Die Herstellung von Sauerkraut

Als Besen für den Darm erweist sich das Sauerkraut. Wie jahrelange Untersuchungen der Universität Heidelberg erwiesen haben, reduzieren sich Darmerkrankungen bei regelmäßigem Verzehr von Sauerkraut oder milchsauer eingelegtem Gemüse (mindestens dreimal wöchentlich) um bis zu 60 Prozent.

Durch die Milchsäuregärung werden die Vitalstoffe nicht nur nicht zerstört, sondern aufgewertet und

leichter verdaulich als in rohem oder gekochtem Gemüse.

Am besten ist es, Sauerkraut oder milchsauer vergorenes Gemüse jetzt im September selbst herzustellen, um für den Winter reichlich Vorrat zur gesunden Nahrungsergänzung zu haben. Je nach Gärgefäß und Handhabung unterscheidet man zwischen offener und geschlossener Gärung. Der Gärvorgang selbst ist der gleiche.

Ungezählte Generationen stellten ihr Sauerkraut in offenen Krautständen aus Steingut oder in faßartigen Holzgefäßen her. Wer größere Mengen einsäuern will, ist auch heute noch mit dieser Methode für die Herstellung eines geschmacklich hervorragenden Sauerkrauts gut beraten.

Wegen der Säure sollten keine Metallgefäße verwendet werden, sofern sie nicht lückenlos emailliert sind. Niedrig-breite Gefäße eignen sich nicht, weil dann die Oberfläche des Füllguts zu groß ist. Oben zu enge Gefäße erschweren das Einfüllen, das Einstampfen und die Entnahme des Gärguts.

Für jedes offene Gärgefäß brauchen Sie einen Abschluß in Form einer Holz- oder Keramikscheibe, die auch geteilt sein kann; ersatzweise dient ein Teller diesem Zweck. Kreisrunde Abdeckungen ohne Löcher und Griff müssen gut fingerbreit zum Innenrand des Gefäßes Abstand haben, sonst bekommen Sie Schwierigkeiten mit dem Abnehmen.

Weiters brauchen Sie ein ausgekochtes Abdecktuch aus Baumwolle oder Leinen und schließlich einen säurefesten Beschwerstein, am besten aus Granit, bei großen Gefäßen tut man sich mit mehreren kleinen leichter. Nach einer Faustregel braucht ein Zentner Kraut einen 10 kg schweren Stein. Bei zu geringer Beschwerung kann das Kraut während der eher stürmisch verlaufenden Hauptgärung den Deckel heben und teilweise aus der Lake treten. Den Stein vor Gebrauch abbürsten und mit kochendem Wasser überbrühen!

Die Herstellung hausgemachten Sauerkrauts gelingt gut, wenn Sie folgende Arbeitsschritte beachten:

1. **Säubern** Sie die Gärgefäße gründlich: am besten mit heißer Sodalauge, bis diesen keinerlei Geruch mehr anhaftet, auch nicht der eines Reinigungsmittels. Vermeiden Sie chlor- und phosphorhaltige Putzmittel. Es geht darum, keinen Herd für Fäulnisbakterien in oder an das Gärgut zu bringen, um Fehlgärung zu vermeiden. Tuch, Abdeckbretter und Stein gleichfalls gründlich reinigen. Diese Utensilien sollten Sie nicht im Keller, sondern in einem trockenen Raum aufbewahren.

2. Bereiten Sie die **Zutaten** vor: Kochsalz, Vollsatz oder Meersalz und Gewürze nach Wahl. Sauerkraut würzt man seit jeher mit Wacholderbeeren oder mit Kümmel. Nach persönlicher Vorliebe gibt man auch Apfelschnitze, Zwiebelringe, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Dill oder Estragon bei. Obenauf gelegte Krenblätter sollen die Bildung der lästigen Kahlhefe verhindern.

Die Angaben bezüglich der **Salzmenge** schwanken – man kommt aber mit 3 bis 10 g je kg Kraut aus. Bei geschlossenen Gärtöpfen können Sie die Salzzugabe noch reduzieren oder ganz weglassen. Gibt man diesem salzlosen Gärgut ein wenig Zucker bei, dann kommt die Gärung schneller in Gang – der Zucker wird verbraucht, das Gemüse schmeckt also später nicht süß.

Zur Verbesserung der Gärung empfiehlt sich ein – 1 Liter Molke auf einen Zentner Kraut hat sich bewährt. Sie können auch Sauermilch nehmen, es kommt nur auf die darin enthaltenen Milchsäurebakterien an. Molke ist ein Nebenprodukt der Quarkerzeugung. Quark entsteht aus vorsichtig handwarm gemachter Sauermilch, die man nach deren Zusammenlaufen in ein Sieb oder Säckchen gibt, um die Molke ablaufen zu lassen. Die Molke ist sofort verwendbar. Ihre Trübung durch Eiweißflocken der Milch stört allenfalls in Gärgläsern. Man wartet in diesem Fall, bis sich die Molke durch Absonderung eines Bodensatzes geklärt hat.

3. **Hobeln** Sie das Weißkraut, das Sie vorher mit einem scharfen Messer geteilt oder geviertelt haben, in feine Streifen. Harte Strunkteile ausschneiden, die Blattrippen mit einhobeln. Das Salz und die Gewürze entweder gleich begeben und gründlich untermengen oder jeder Krautschicht vor dem Einstampfen in das Gärgefäß zusammen mit der Molke beifügen.

4. **Schichten** Sie das geschnittene Kraut in den Gärbehälter: Das lagenweise Einstampfen des Schnittguts mit einem nicht zu leichten Krautstampfer bedarf der Sorgfalt und Geduld. Es dient nicht dem Zweck, viel Kraut ins Faß, sondern alle Luft aus dem Gefäß zu bekommen. Dafür müssen die Krautstreifen sich dicht aneinanderlegen und durch den mechanischen Druck sowie das eingestreute

Salz so viel Saft abgeben, daß dieser bis über das Schnittgut steigt. Dann haben Sie genug gestampft und können die nächste Krautschicht einfüllen, bis das Gefäß zu gut vier Fünftel voll ist. Zuoberst können Sie mit einigen ungeschnittenen großen Krautblättern abschließen.

Steht Ihr Kraut nach der mühevollen Arbeit des Einstampfens unter Saft, dann breiten Sie das Tuch darüber und legen den Holzdeckel oder die den Deckel bildenden Teile auf und beschweren das Ganze mit dem Stein. Achten Sie darauf, daß der Saft nach wenigen Stunden des Absetzens gut über dem Brett steht.

Ist das nicht der Fall, dann gießen Sie handwarme, etwa einprozentige Salzlauge aus abgekochtem Wasser nach. Füllen Sie aber nur so viel Flüssigkeit auf, daß der Deckel bedeckt ist. Sie brauchen noch einen Spielraum bis zum oberen Gefäßrand, wenn die Kohlensäureentwicklung der Gärung den Saft ansteigen läßt.

5. Halten Sie das **Gärgefäß** bei 18° bis 25° C (Küche). Große Behälter füllt man zweckmäßig dort, wo Sie für die Hauptgärung stehen sollen. Das Einsetzen der Gärung ist am Ansteigen des Saftspiegels und an der Schaumbildung erkennbar. Droht der Saft über den Gefäßrand zu treten, schöpfen Sie ihn ab und stellen ihn für einige Tage in den Kühlschrank, um ihn, wenn der Saftspiegel gefallen ist, dem Kraut wieder zuzusetzen.

Das Kraut darf zu keiner Zeit aus der Lauge hervortreten. Während der Hauptgärung sollte das Gefäß ungestört bleiben, also weder bewegt noch geöffnet werden.

6. Nach durchschnittlich 10 Tagen klingt die **Hauptgärung** ab. Sie sollte nun von der langsam fortschreitenden Nachgärung abgelöst werden. Dafür braucht das Sauerkraut Kellertemperatur von 10° C und darunter. Zu warmes Kraut säuert stark, das vermindert seine Lagerfähigkeit; auch leidet der Geschmack unter einer zu heftigen Gärung. Das Sauerkraut wird dann unangenehm weich und zersetzt sich vorzeitig.

Vom Einlegen bis zur **Genußreife** vergehen vier bis sechs Wochen. Die mündige Vollreife stellt sich jedoch erst nach rund zwei Monaten ein. Das Kraut ist dann angenehm mürbe, und von frisch-gelber Farbe. Unreifes Kraut ist eher weißlich.

7. Sauerkraut in offenen Gärgefäßen muß regelmäßig überwacht und gepflegt werden: Am Oberrand des Füllguts bildet sich ein grauweißer, übelriechender Belag, die **Kahmhefe**. Sie schadet weder dem Kraut noch beeinträchtigt sie dessen Geschmack. Sie muß aber vorerst von Zeit zu Zeit, später bei jeder Krautentnahme sorgfältig entfernt werden.

Dazu nimmt man Stein, Tuch und Deckel heraus und wäscht alles sorgfältig mit heißem Wasser ohne Spülmittel aus.

Die **Krautentnahme** erfolgt in flachen Schichten, damit der Deckel wieder ohne Hohlräume aufgelegt werden kann. Um das Kraut vor Luftberührung zu schützen, lassen Sie bei der Krautentnahme die Lauge stehen. Nur bei deutlichem Überschuß nehmen Sie Saft ab. Bei Saftmangel füllen Sie einprozentige Salzlauge nach.

Schütten Sie den Sauerkrautsaft nicht weg, er ist schmackhaft und wertvoll! Man sollte ihn wie Medizin in kleinen Mengen vor den Mahlzeiten zu sich nehmen. Im Kühlschrank hält er sich wochenlang!

Jedes Freilegen des Sauerkrauts fördert die Kahmhefebildung. Entnehmen Sie deshalb jeweils einen ganzen Wochenbedarf. Zum Aufheben im Kühlschrank müssen Sie das Kraut sorgfältig vor Verdunstung schützen. Sauerkraut schmeckt frisch aus dem Faß am besten. An der Luft wird es nach und nach unappetitlich grau.

An Wohlgeschmack und gesundheitlichem Wert übertrifft das hausgemachte Sauerkraut die Handelsware aus der Dose, weil die Konserve zur Haltbarmachung erhitzt werden muß. Sie müssen ja nicht gleich einen Zentner zubereiten – wagen Sie sich vielleicht einmal an ein 5-Kilo-Fäßchen!

Senf-Gemüse

Senf-Gemüse

Zutaten:

1 kleiner Kopf Blumenkohl (etwa 500g), 1 große Salatgurke (etwa 1 kg), 500g grüne Tomaten, 500g Zwiebeln, 2 grüne Paprikaschoten, Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 25g Salz), 375 ml Essig, 375 ml Weinessig, 375 ml Wasser, 250g Zucker, 30g Senfpulver

Zubereitung:

Blumenkohl putzen, in Röschen teilen, waschen (evtl. in Salzwasser legen, um Raupen und Insekten zu entfernen) und gut abtropfen lassen. Gurke schälen, halbieren, entkernen und quer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Tomaten waschen, die Stengelansätze herausschneiden und vierteln. Zwiebeln abziehen und vierteln. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, waschen und in Streifen schneiden.

Die fünf Zutaten miteinander vermengen, mit Salzwasser bedecken, etwa 24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen, danach in dem Salzwasser zum Kochen bringen, etwa 15 Minuten schwach kochen und abtropfen lassen.

Für die Essig-Zucker-Lösung beide Essigsorten mit 375 ml Wasser, Senfpulver und Zucker zum Kochen bringen, etwa 15 Minuten kochen lassen, das Gemüse unterrühren und in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11) oder bei Schraubverschlußgläsern (Twist-Off-Deckel) die Gläser sofort verschließen.

Senfgurken x 2

Senfgurken I

Zutaten:

5 Stück mittlere Gurken, Salz, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 2 bis 3 kleine Zwiebeln, Kren, 10g Senfkörner, etwas Dillkraut, 500 ml Essig, 500 ml Wasser

Zubereitung:

Reife Gurken werden geschält, halbiert, entkernt, der Länge nach in Streifen geschnitten. In einem Porzellangefäß salzt man sie ein und läßt sie über Nacht stehen.

Am nächsten Tag werden die gut abgetropften Gurken lagenweise mit den Gewürzen in einen Steinguttopf oder in ein Glas eingeschichtet, mit Krenscheiben belegt und mit den verdünnten, gekochten, ausgekühlten Essig übergossen und bedeckt. Mit Pergament verbunden, stellt man die Gurken an einen kühlen Ort.

Senfgurken II

Zutaten:

2 kg Gemüsegurken (vorbereitet gewogen), etwa 2 ½ EL Salz, 250 ml Weinessig, 250 ml Wasser, 375g Zucker, 2 EL gelbe Senfkörner, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Gurken schälen, der Länge nach durchschneiden, das Mark mit einem Löffel auskratzen, in 2 bis 3 cm dicke Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit ca. 1 ½ EL Salz bestreuen, so viel Wasser hinzufügen, daß die Gurken bedeckt sind, zugedeckt 24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen, abtropfen lassen, in ein vorbereitetes großes Glas (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weinessig mit 250 ml Wasser, Zucker, Senfkörnern und 1 EL Salz zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Gurken gießen. Das Glas nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Senf-Pickle

Senf-Pickle

Zutaten:

125 ml schwarze Senfsamen, 750 ml Essig, 2 TL Salz, 1 TL gemahlene Kurkuma, 250 ml geschälte Schalotten oder Perlwiebeln, 12 frische rote oder grüne Chilis, 250 ml in Scheiben geschnittene unreife Papaya (nach Belieben), 250 ml geschnittene grüne Bohnen, 250 ml Blumenkohlröschen, 250 ml in Streifen geschnittene Karotten, 1 bittere Melone (entkernt & in Streifen geschnitten), 6 Knoblauchzehen, 1 EL geraffelter frischer Ingwer, 3 TL Zucker

Zubereitung:

Die Senfsamen mit Essig bedeckt über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag den restlichen Essig mit Salz, Kurkuma und den Zwiebeln in einem mittelgroßen emaillierten Topf zum Kochen bringen, 1 Minute kochen. Die Zwiebeln mit einem Schaumlöffel herausheben und in einem Nylonsieb abtropfen und abkühlen lassen.

Ebenso mit allen anderen Gemüsen verfahren. Bohnen, Karotten und Blumenkohl müssen etwas länger kochen – sie sollen gar sein, aber nicht zerkocht. Die abgetropften und abgekühlten Gemüse in ein sauberes, trockenes Glas oder ein irdenes Gefäß geben.

Im Elektromixer die eingeweichten Senfsamen mit allen übrigen Zutaten mixen. Den Essig aus dem Kochtopf dazumischen, unter Umständen noch mehr Essig zugeben, denn die Gemüse müssen bedeckt sein. Die Essigmischung über die Gemüse gießen. Sehr praktisch sind Gefäße mit Korkstopfen. Hat das Gefäß einen Metalldeckel, muß man das Pickle mit 2 Lagen Pergamentpapier abdecken. Dieses Pickle hält sich monatelang.

Süß-sauer eingelegte Zucchini

Süß-sauer eingelegte Zucchini

Zum Reifen. 2 bis 3 Wochen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg Zucchini, 700 ml Apfelsaft, 100 ml Essigessenz, 150g Zucker, 2 TL Salz, 2 Lorbeerblätter, je 1 TL Kardamom, schwarze Pfeffer- & Senfkörner, 1 Bund frische Dille

Zubereitung:

Zucchini waschen, abtrocknen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Apfelsaft, Essigessenz, Zucker, Salz, Lorbeerblätter und Gewürze – mit Ausnahme der Dille – in einen Topf geben und aufkochen. Über die Zuccinischeiben gießen, abdecken und über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag den Sud abgießen und erneut aufkochen.

Zuccinischeiben und gehackte Dille lagenweise in ein großes, bauchiges Einweckglas geben. Den kochendheißen Sud darübergießen, verschließen und 2 Wochen reifen lassen.

Süß-saure Champignons

Süß-saure Champignons

Für 1 Glas à 1 Liter Inhalt

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg Champignons, Salz, 10 Zwiebeln, 250 ml Weißweinessig, 500 ml Wasser, 60g Zucker, 30g Salz, 1 PK Einmach-Gewürz

Zubereitung:

Die Pilze gründlich putzen, in kochendes Salzwasser geben, 3 bis 4 Minuten kochen lassen, mit kaltem Wasser übergießen, gut abtropfen lassen.

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden. Champignons und Zwiebelscheiben in die vorbereiteten Einkochgläser füllen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Weißweinessig mit Wasser, Salz und Einmach-Gewürz zum Kochen bringen, über die Pilze geben, verschließen und ½ Stunde bei 140° C im Einkochautomat einkochen.

Süß-saure Gurken

Süß-saure Gurken

Zutaten:

3 mittelgroße Salatgurken (etwa 1 kg), 250 ml Essig, 250 ml Wasser, 200g Zucker, 4 schwach gehäufte TL Salz, 200g Silberzwiebel (aus dem Glas), 1 Bund Dill, 3 EL Senfkörner

Zubereitung:

Gurken schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit 250 ml Wasser, Zucker und Salz zum Kochen bringen, die Gurkenscheiben hineingeben, zum Kochen bringen, in etwa 8 Minuten glasig dünsten lassen, herausnehmen.

Silberzwiebeln abtropfen lassen, Dille vorsichtig abspülen, trockentupfen. Senfkörner, Zwiebeln und Dille mit den Gurken abwechselnd in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Die Essig-Zucker-Lösung zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen und kochendheiß über die Gurken gießen. Nach dem Erkalten die Gläser verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Tomaten in Essig

Tomaten in Essig

Zutaten:

2 kg kleine, reife, aber feste Tomaten, 4 Schalotten oder kleine Zwiebeln, 1 L Weinessig, 250 ml Wasser, 20g Zucker, 20g Salz, 2 Gewürznelken, 20g Pfefferkörner, 20g Senfkörnern, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Tomaten entstrunken, kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, die Tomaten in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Für die Essig-Lösung Schalotten oder Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, mit Essig und 250 ml Wasser, Zucker, Salz, Nelken, Pfeffer- und Senfkörnern zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen 1 PK Einmach-Hilfe unterrühren und über die Tomaten gießen. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11).

Zuckerscheiben

Zuckerscheiben

Zutaten:

3 mittelgroße Salatgurken (etwa 1 kg), 2 TL Salz, 1 Zwiebel, 3 bis 4 Zweige Einmachdill, 2 bis 3 Zweige Estragon, 500 ml Kräuter-Essig, 750 ml Wasser, 300g Zucker, 1 Stange Zimt, 5 Lorbeerblätter, 1 EL Senfkörner

Zubereitung:

Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter vorsichtig abspülen und trockentupfen.

2 Liter Wasser mit 2 TL Salz zum Kochen bringen, die Gurkenscheiben hineingeben, zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Gurken- und Zwiebelscheiben mit den Kräutern abwechselnd in vorbereitete Gläser (S. 20 Punkt 4/5) schichten.

Für die Essig-Zucker-Lösung Kräuter-Essig mit 750 ml Wasser und den restlichen Zutaten zum Kochen bringen, die Flüssigkeit auf etwa 1 Liter einkochen lassen und kochendheiß über die Gurkenscheiben gießen. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen (S. 20 ab Punkt 11) oder bei Schraubverschlußgläsern (Twist-Off-Deckel) die Gläser sofort verschließen.

23k Essig & Öle

Apfel-Essig

Apfel-Essig**Zutaten:**

Apfelwein

Zubereitung:

Man läßt den Apfelwein bei einer Temperatur von ca. 20° C einige Wochen stehen, wobei man die Gefäßöffnung mit etwas Watte verschließt.

Um die Gärung zu beschleunigen, gibt man etwas Essigmutter dazu. Siehe Rezept Essigmutter.

Aromatisierter Essig

Aromatisierter Essig**Zutaten:**

5g Paprika (edelsüß), 5g Pfeffer (schwarz), 5g Kümmel, 10g Apfelsinenschale (ungespritzt), ¼ Muskatnuß, 100g Zucker, 1 TL Salz, 1 L Essig

Zubereitung:

Man gibt alle Zutaten in ein Gefäß, stellt das verschlossene Gefäß 2 bis 3 Wochen an einen sonnigen Platz und filtriert anschließend ab.

Bärlauch-Öl

Bärlauch-Öl

Zum Reifen: 10 Tage

Zubereitungszeit ca. ¼ Stunde

Zutaten:

1 Handvoll Bärlauch (samt Wurzeln), ½ TL Salz, 1 L Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Den Bärlauch waschen, Wurzelknollen halbieren. Zusammen mit dem Salz im Öl einlegen. Nach 10 Tage abseihen.

Bibernelle-Essig

Bibernelle-Essig

Zutaten:

5 EL gehackte Bibernelleblätter, 1 Tasse weißer Weinessig

Zubereitung:

Die Bibernelleblätter werden fein zerkleinert. Man erhitzt den Weinessig zum Sieden und gießt ihn über die Bibernelleblätter. Beides wird noch 2 bis 3 Minuten gemischt. Nach dem Abkühlen füllt man die Mischung in eine Flasche und läßt diese verschlossen 14 Tage stehen.

Alle paar Tage wird die Mischung geschüttelt. Nach dieser Zeit sieht man die Bibernelleblätter ab und füllt den Essig in Flaschen ab.

Blüten-Essig

Blüten-Essig

Zutaten:

1 Handvoll Schnittlauchblüten, 700 ml Essig (5%)

Zubereitung:

Zuerst wäscht man die Schnittlauchblüten und läßt das Wasser wieder abtrocknen. Dann gibt man diese in eine Flasche und füllt mit dem Essig auf. Jetzt läßt man 3 Tage oder länger stehen.

Damit der Essig schöner aussieht kann man vor dem Servieren die alten Blüten gegen frische austauschen.

Statt Schnittlauchblüten kann man auch die **Blüten** folgender Pflanzen verwenden: **Majoran**, **Kapuzinerkresse**, **Oregano**, **Dill**, **Knoblauch** und **Rosen**.

Dill-Essig

Dill-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, mehrere Dolden frischer Dill, 1 EL Senfkörner, 1 getrocknete Chilischote, 3 Wacholderbeeren

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Essig aus Obstabfällen

Essig aus Obstabfällen

Zutaten:

Obstabfälle, Hefe, Kaliumhydrogentartrat (Weinstein), Zuckersirup

Zubereitung:

Alle Arten von unreifem Obst, Abfall von Äpfeln, Weintrauben, Rüben usw. werden zerquetscht. Mit

einer reichlichen Wassermenge kocht man das Gemisch eine gute ½ Stunde und füllt es in einen Porzellantopf, der mit Essig ausgeschwenkt wurde.

Auf jeden Liter davon setzt man dann 12,5 bis 20g Hefe, in lauwarmem Wasser verteilt, oder eine verhältnismäßig größere Menge Sauerteig hinzu, mischt noch auf je 10 Liter 10g Weinstein und 150 bis 200g Zuckersirup zu. Das Ganze läßt man, nur mit einem Tuch bedeckt, in der warmen Küche oder auf einem sonnigen Hausboden stehen.

Sollte die Gärung nach 3 bis 4 Tagen noch nicht eingesetzt haben, so muß noch Hefe oder Sauerteig zugefügt werden. Nach einigem Stehen kann man dann den klaren Essig abziehen.

Auf den Bodensatz gießt man reichlich kochendes Wasser, rührt gut um und läßt wieder zu Essig werden. Die obenauf sich bildende Pilzdecke soll man nicht früher abheben, als bis der klare Essig abgegossen werden kann.

Tips: Zur Erzielung der beliebten gelben Farbe des Essigs kann man etwas gebrannten Zucker zusetzen. Auf handhoch Himbeeren oder Brombeeren in Flaschen gegossen, nimmt solcher Essig eine schöne weinrote Farbe und sehr angenehmen Geschmack an.

Essigmutter

Essigmutter

Zutaten:

Essig

Zubereitung:

Man gibt den Essig in ein Gefäß mit weiter Öffnung und läßt dieses an der Luft stehen. Über die Öffnung bindet man Mull oder ähnliches, damit keine Essigfliegen eindringen können.

An der Oberfläche des Essigs bildet sich Essigmutter, die man zur Herstellung von Essig verwenden kann.

Estragon-Essig mal 2

Estragon-Essig 1

Zutaten:

550g Estragon (frisch zerschnitten), 270g Kerbelkraut (frisch zerschnitten), 360g Pimpinelle-Blätter (frisch zerschnitten), 22 ½ g Krauseminze (frisch zerschnitten), 11g Knoblauch (zerschnitten), 35g schwarzer Pfeffer (grob gepulvert), 45g Nelken (grob zerstoßen), 11g chinesischer Zimt (grob zerstoßen), 35g Natriumchlorid, 10 L Speiseessig (6%)

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Estragon-Essig 2

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

Estragonblätter, Weinessig

Zubereitung:

Man füllt eine Weinflasche zur Hälfte mit Estragonblättern, die man mit einem Stöpsel ein wenig zusammendrückt; dann wird die Flasche bis obenan mit Weinessig angefüllt, verkorkt und mit Papier verbunden. Nachdem man die Blätter mit dem Essig durchgeschüttelt hat, stellt man die Flasche in die

Sonne und läßt sie 3 Wochen zum Destillieren ruhig stehen.

Dann gießt man den Essig durch ein Musselinläppchen in kleinere Flaschen, die man gut verpicht und aufbewahrt. – Man kann auch außer den Estragonblättern noch einige Schalotten, Rokambolen, Gewürznelken und Muskatblume mit destillieren lassen.

Bemerkung:

Rokambole (franz.), Rockenbolle, Blütenzwiebelchen von Schlangenlauch, Knoblauch; Perlzwiebeln. In Südeuropa beliebtes Gewürz.

Estragon-Kräuter-Essig

Estragon-Kräuter-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 6 bis 7 Zweige frischer Estragon, 1 Zweig frischer Dill, 1 Zweig Thymian, ½ Zweig frische Pfefferminze, 2 bis 3 Blätter frischer Salbei, 1 Blatt frischer Liebstöckel, 1 Spitze frisches Bohnenkraut

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Frucht-Essig

Frucht-Essig

Zutaten:

1 kg frische Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren oder Pfirsiche, 5 L Essig (6 bis 7%)

Zubereitung:

Man zerquetscht die Früchte, läßt sie bei normaler Temperatur zwei Tage stehen und übergießt sie anschließend mit dem Essig. Nach 24 bis 36 Stunden preßt man die Masse ab.

Gewürz-Essig mal 3

Gewürz-Essig 1

Zutaten:

10 L Speiseessig (6%), 10g Nelken, 10g Piment, 10g Ingwerwurzel, 10g Koriander, 10g Senfsamen (schwarz), 1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)

Zubereitung:

Die Gewürze werden grob zerstoßen und alle Zutaten werden gemischt. Man läßt die Mischung in einem geschlossenen Gefäß 12 Tage stehen und filtriert dann.

Gewürz-Essig 2

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

2 bis 3g Gewürznelken, 2 bis 3g geschälter Ingwer, 5g weißer Senf, 1 Muskatnuß, 25g Salz, 2g ganzer schwarzer Pfeffer, 3 geschälte Schalotten, 3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

2 bis 3g Gewürznelken, 2 bis 3g geschälter Ingwer, 5g weißer Senf und 1 Muskatnuß werden im

Mörser grob zerstoßen und 25g Salz, 2g ganzer schwarzer Pfeffer, 3 geschälte Schalotten und 3 Zehen Knoblauch dazugeben; nachdem alles in 3 Weinflaschen verteilt ist, werden diese mit gutem Weinessig gefüllt.

Nachdem der Essig 4 bis 6 Wochen in der Sonne destilliert hat, gießt man ihn ab und füllt ihn auf kleinere Flaschen.

Gewürz-Essig 3

Zutaten:

128g Kochsalz, 8g Ingwer (gestoßen), 8g Nelken (gestoßen), 4g Muskatnüsse, 16g Senfkörner (gestoßen), 8g Pfeffer (ganz), 1 Stück Pomeranzenschale, 12 Stück Schalotten (abgehäutet), 1 L Weinessig

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und stellt die Mischung einige Tage in die Sonne. Anschließend filtriert man ab.

Gewürzöl

Gewürz-Öl

Zum Reifen: 8 Tage

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

500 ml Traubenkernöl, Schale von ½ Orange, 1 EL Korianderkörner, 1 EL Kümmel, 4 cm Zimtstange, 1 Msp. Safran, 3 goldgelb gebratene Knoblauchzehen, 2 EL schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für das Gewürzöl das Traubenkernöl mit den Gewürzen vermischen, auf 70° C erwärmen und bei dieser Temperatur 1 Stunde ziehen lassen. In ein passendes Gefäß umfüllen, und mindesten 8 Tage an einem hellen Ort stehen lassen. Abseihen.

Grüner Pfeffer-Essig

Grüner Pfeffer-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 2 EL grüner Pfeffer, 1 bis 2 Zweige Estragon, 1 Schalotte (längs in Streifen geschnitten), 1 getrocknete rote Chilischote

Zubereitung:

Zuerst werden die Pfefferkörner mit etwas Wasser gewaschen. Dann mischt man die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Hausgemachter Essig

Hausgemachter Essig

Zutaten – Zubereitung:

1 kg Einlage (Himbeeren, Knoblauch, Schalotten etc.) mit 1,20 bis 1,50 Liter Essig rund 1 Woche in der warmen Küche an einem sonnigen Ort stehen lassen – gut verschlossen in einem Einmachglas!

Danach wird der Essig mit 400g Zucker pro Liter Flüssigkeit aufkocht und bei 90° C gut 10 Minuten ziehen gelassen – passieren.

Nicht nur wohlschmeckend, sondern noch dazu gesund ist auch selbst gemachter **Kräuteressig**. Er vereint die Wirkung der Kräuter mit der des Essigs. Fast alle Kräuter lassen sich in Essig konservieren.

Für **Salbei-** oder **Estragonessig** läßt man in einem Schraubglas 2 getrocknete Kräuterzweige, eine halbe, in Stücke geschnittene, ungespritzte Zitrone und 500 ml Apfelessig 2 Wochen lang an einem kühlen, dunklen Ort ziehen.

Anschließend füllt man den Essig mit einem frischen Salbei- bzw. Estragonästchen in eine dekorative Flasche.

Für **Knoblauchessig** verwendet man 10 bis 15 Knoblauchzehen auf 1 Liter Apfel- oder Weinessig.

Für **Pfefferminze-Essig** werden 20 Pfefferminze-Blätter 5 Minuten in 1 Liter Weinessig gekocht, mit 1 Prise Zucker abgeschmeckt und mit einem Sträußchen frischer Pfefferminze in Flaschen abgefüllt. Vor dem Verwenden läßt man den Essig 6 Wochen im Dunklen ziehen.

Eine Spezialität ist der **Honig-Essig**. Dafür läßt man 4 EL Honig, 1 kleines Glas Grand Marnier, den Saft von je 1 Orange und Zitrone sowie 750 ml Apfelessig kurz aufkochen. In eine Flasche abgefüllt läßt man den Essig 3 Wochen lang kühl und dunkel lagern.

Himbeer-Essig I-II

Himbeer-Essig I

Vinaigre de framboise

Zutaten:

150g Himbeeren, 125 ml (ca. 5 %iger) Weinessig

Zubereitung:

Die Himbeeren und den Weinessig in einen Topf geben, auf zirka 70° C langsam erhitzen. Vom Feuer nehmen und ½ Stunde zugedeckt ziehen lassen.

Die Masse durch ein feines Sieb passieren, wobei die Himbeeren durchgedrückt werden.

Tip: Beeren können auf unendlich viele verschiedene Weisen eingemacht werden. Zur Herstellung von Essig gibt es aber besonders abwechslungsreiche und aromatische Methoden, wie etwa die in Essig eingelegten, **goldfarbenen Himbeeren** - machen sich auch als Geschenk sehr gut!

Himbeer-Essig II

Zutaten:

1 Teil Himbeersaft, 2 Teile Essig

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten, läßt einige Tage stehen und filtriert.

Himbeer-Essig III-IV

Himbeer-Essig III

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

1 kg Himbeeren, 500 ml guten Weinessig, 500 ml Wasser, 500g Zucker

Zubereitung:

Auf 1 kg Himbeeren gießt man ½ Liter guten Weinessig und ½ Liter Wasser und läßt dies 24 Stunden stehen.

Am anderen Tage kocht man die Masse gut durch und läßt sie wieder 24 Stunden stehen.

Den folgenden Tag gießt man den Essig durch ein Tuch, gibt 500g guten Zucker dazu und kocht es zusammen auf, wobei man den Schaum abnimmt. Erkalte füllt man den Essig in kleine Flaschen, die man verkorkt und versiegelt.

Tip: In das Trinkwasser gegossen, gibt dieser Essig ein sehr erfrischendes Getränk.

Himbeeressig IV

Für 400 ml nach 13 Tagen

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Himbeeressig, verdünnt mit heißem oder kaltem Wasser oder mit Sodawasser, ist ein erfrischendes Getränk. Er kann für Salatsaucen oder sparsam in würzigen Gerichten, gedünsteten Speisen und Fruchtsaucen verwendet werden. Die Himbeeren müssen in drei Portionen im Abstand von 4 Tagen gekauft werden.

Zutaten:

400 ml Weißweinessig, 3 mal 250g Himbeeren, 350g Zucker

Zubereitung:

Essig und 250g Himbeeren in einen Krug oder eine Schüssel geben. Zugedeckt 4 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen.

Essig und Himbeeren durch ein Sieb passieren und mit den zweiten 250g Himbeeren in die Schüssel oder den Krug zurückfüllen. Zugedeckt wieder 4 Tage stehen lassen.

Vorgang nochmals wiederholen.

Nach den letzten 4 Tagen Himbeeressig durch ein sehr feines Sieb oder Mulltuch in einen Topf streichen. Zucker hinzufügen und auf kleiner Flamme rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 5 min kochen und allen Schaum abschöpfen.

Himbeeressig in ein sauberes Glas gießen, mit einer sauberen Serviette doppelt bedecken. Tuch festbinden und Essig 24 Stunden stehen lassen.

Essig in Flaschen gießen und fest verschließen. Er ist jetzt gebrauchsfertig, und hält sich bis zu einem Jahr.

Holunderblüten-Essig mal 2

Holunderblüten-Essig 1

Für 4 Flaschen à ¾ Liter

Reifezeit: 10 Tage

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Holunderblütenessig hat ein angenehmes Aroma und eignet sich sehr gut für Salate, die mit Früchten kombiniert werden.

Zutaten:

Holunderblütenrückstände aus der Sirupherstellung, 5 frische Dolden, 3 L Obstessig, 2 Gewürznelken

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und 10 Tage zugedeckt ziehen lassen.

Danach abseihen und gut verkorken.

Holunderblüten-Essig 2

Zutaten:

1 kg Holunderblüten (getrocknet), 1 L Weinessig

Zubereitung:

Man wäscht die Holunderblüten, entfernt vorsichtig die Stiele und trocknet sie vorsichtig ab. Dann gibt man die Blüten in ein großes Gefäß und übergießt sie mit gutem Weinessig. Das Gefäß wird nun gut verschlossen und bleibt 8 Tage an einem warmen Ort stehen. Ab und zu schütteln.

Nach dieser Zeit filtert man durch ein Papierfilter und bewahrt den Essig in gut verschlossenen Flaschen auf.

Ingwer-Essig

Ingwer-Essig

Zutaten:

50g schwarze Ingwerwurzel (grob gepulvert), 50g Alkohol (90%), 950g Speiseessig (6%)

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Kapern-Essig

Kapern-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 1 EL Kapern, 1 Schalotte (längs in Streifen geschnitten), 2 Lorbeerblätter, 1 TL weiße Pfefferkörner

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Knoblauch-Essig

Knoblauch-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 7 Knoblauchzehen (längs halbiert), 1 Zweig Estragon, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Knoblauchöl mal 2

Knoblauchöl 1

Für 1 Liter

Reifezeit: 14 Tage
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Für Salate oder zum Bestreichen von Fleisch vor dem Braten oder Grillen.

Zutaten:

300g wilder Knoblauch (= Bärlauch), ca. 750 ml gutes Oliven- oder Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Knoblauchblätter klein schneiden, in eine Literflasche bis zur Höhe des Flaschenrandes füllen und darüber gutes Oliven- oder Sonnenblumenöl gießen. Diesen Ansatz 14 Tage in der Sonne oder in Herdnähe stehen lassen.

Knoblauch-Öl 2

Das Knoblauchöl kann in kleinen Mengen zu Salat gegeben oder medizinisch verwendet werden.

Zutaten:

1 Tasse geschälte Knoblauchzehen, 1 Tasse Olivenöl

Zubereitung:

Man gibt die Zutaten in ein Gefäß und läßt dieses 1 Woche stehen, wobei man mehrmals am Tage umschüttelt. Nach dieser Zeit seht man ab und bewahrt das Knoblauchöl im Kühlschrank auf.

Kräuter-Essig mal 2

Kräuteressig selber machen

In Essig eingelegte Kräuter ergeben raffinierte Würzsaucen. Aus Weinessig können Sie selbst Kräuteressig herstellen. Gießen Sie etwas Essig aus der vollen Flasche ab und stecken Sie einen Kräuterzweig in die Flasche.

Sie können jedes beliebige Kraut verwenden. Verschließen Sie die Flasche wieder und lassen sie 3 Wochen auf einem Fensterbrett in der Sonne stehen. Nach dieser Zeit den Kräuterzweig entfernen und durch einen frischen ersetzen.

Sie können statt eines Kräuterzweiges auch grünen Pfeffer nehmen oder eine halbe, feingehackte Zitrone (mit Schale und Kernen). Auch dieser Essig ist nach 3 Wochen verwendbar. Für Knoblauchessig müssen Sie zwei geschälte und zerdrückte Knoblauchzehen 24 Stunden in Weinessig ziehen lassen. Dann durch ein Sieb in eine saubere Flasche füllen und gut verschließen.

Kräuter-Essig 1

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

Estragon, Melisse, Basilikum, Salbei, Wermut, Kalmus, Weinessig

Zubereitung:

Estragon, Melisse, Basilikum, Salbei und ein wenig Wermut wird sauber von den Stengeln gepflückt, gewaschen und in einem Tuche behutsam getrocknet.

Es werden nun Weinflaschen etwa bis zum dritten Teil damit gefüllt; alsdann legt man noch einige Stücke Kalmus hinein, füllt die Flaschen mit gutem Weinessig, läßt denselben in der Sonne 2 bis 3 Wochen destillieren, gießt ihn durch ein Mulltuch, füllt ihn auf Flaschen und verkorkt und verpicht dieselben gut.

Dieser Essig ist vorzüglich zur Bereitung von Saucen, darf aber, da er sehr scharf ist, nur in kleinen Mengen verwendet werden.

Kräuter-Essig 2

Zutaten:

200 ml Speiseessig, 4 EL Ahornsirup, 4 Tropfen Estragonöl, 3 Tropfen Melissenöl, 2 Tropfen Ysopöl

Zubereitung:

Zutaten mischen.

Kräuter-Essigessenz

Kräuter-Essigessenz

Zutaten:

1 Teil frischer Estragon, 1 Teil gestoßener Pfeffer, 1 Teil gestoßener Piment, 1 Teil Ingwerwurzel, 1 Teil Kardamom, 25 Teile verdünnter Alkohol

Zubereitung:

Man läßt die Mischung vor der Verwendung 10 Tage lang stehen. Zum Gebrauch mische man 1 EL dieser Essenz mit 1 Liter Essig.

Kumquat-Essig

Kumquat-Essig

Zutaten:

10 Kumquats, 1 kleiner Zweig Melisse, Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), 500 ml Weißwein-Essig

Zubereitung:

Man wäscht alle Zutaten gut ab, sticht die Kumquats mit einer Nadel mehrmals ein und gibt sie in eine Flasche. Man schneidet die Zitronenschale spiralenförmig dünn ab und gibt mit der Melisse und dem Weißwein ebenfalls in die Flasche. Man läßt die verschlossene Flasche ca. 1 Woche lang an einem warmen Ort ziehen.

Die Aufbewahrung sollte kühl und dunkel erfolgen!

Obst-Essig mal 2

Obst-Essig 1

Zutaten:

5 kg Äpfel, 1 (42g) Hefewürfel, 1 Stück Schwarzbrot

Zubereitung:

Die Äpfel werden gewaschen und fein zerkleinert. Anschließend kommt alles in ein großes Gefäß und wird mit der gleichen Menge kochendem Wasser übergossen. Jetzt läßt man 10 Tage an einem warmen Ort ziehen.

Dann wird filtriert und die Hefe, die in etwas Wasser aufgelöst wurde, und das Schwarzbrot zugegeben. Jetzt läßt man nochmals 4 Wochen an einem warmen Ort stehen. Das Gefäß darf hierbei nicht fest verschlossen sein. Anschließend wird nochmals filtriert und in Flaschen abgefüllt.

Obst-Essig 2

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

Äpfel oder Birnen oder Pflaumen, 500 ml Bierhefe, 1 Stück Schwarzbrot

Zubereitung:

Man gewinnt diesen Essig aus geringen Obstsorten, als Äpfel, Birnen, Pflaumen u.s.w. Die betreffende Obstsorte wird mit Schalen und Kerngehäusen möglichst klein gestampft und in ein großes Faß getan; nun gießt man etwa ebensoviel kochendes Wasser darauf, als man gestampft Obst hat, und läßt das Faß 6 bis 8 Tage an einem warmen Orte stehen, bis die Fruchtmasse zu gären anfängt.

Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein sauberes Tuch in ein anderes Faß, tut ½ Liter Bierhefe und ein Stück Schwarzbrot dazu, stellt das Faß wieder an einen warmen Ort, legt einen Deckel darauf und umwickelt denselben mit einer wollenen Decke.

Nachdem das Faß etwa 4 Wochen unberührt gestanden, hat sich die Flüssigkeit in guten Essig umgewandelt, den man nun auf Flaschen abzieht.

Peperoni-Essig

Peperoni-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 2 frische große Peperonischoten, 3 getrocknete Chilischoten, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 Schalotte (längs in Streifen geschnitten)

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Petersilie-Essig

Petersilie-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 1 Büschel Petersilie, 1 Zweig Liebstöckel, 1 bis 2 Zweige Melisse, 1 TL schwarzer Pfefferkörner, 1 TL weißer Pfefferkörner, 1 Schalotte (längs in Streifen geschnitten)

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Pfefferminze-Essig

Pfefferminze-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 2 bis 3 Pfefferminzezweige, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 2 Knoblauchzehen (längs halbiert), 2 Schalotten (längs in Streifen geschnitten)

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Provence-Öl

Provence-Öl

Zutaten:

500 ml Sonnenblumenöl, 1 TL Anis

Zubereitung:

Man erhitzt das Sonnenblumenöl in einem flachen Topf (Füllhöhe kleiner 2 cm) auf kleinem Feuer, wobei das Öl nicht sieden darf. Jetzt streut man das Anis hinein. Dann gießt man das Öl ab und läßt erkalten.

Das Öl hat das Aroma eines echten französischen Provenceöls und wird für Salate und Fischsoßen verwendet!

Provenzalisches Kräuteröl

Provenzalisches Kräuteröl

Für 1 Flasche à ½ Liter

Reifezeit: 1 Woche

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Zutaten:

2 kleine Knoblauchzehen, 1 Bund frische Kräuter der Provence (Bergminze, Fenchel, Oregano, Rosmarin, Thymian & wilder Lavendel), 1 TL Pfefferkörner, 2 Chilischoten (getrocknet), 400 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Eine Flasche heiß ausspülen, die Knoblauchzehen schälen und jeweils zweimal durchschneiden, mit den gewaschenen und gut abgetrockneten Kräutern und den Chilischoten in die Flasche geben, mit Öl aufgießen und etwa 1 Woche ziehen lassen. Die Kräuter bleiben im Öl.

Dieses aromatische Öl verleiht besonders Blattsalaten einen hervorragenden Geschmack!

Salbei-Essig

Salbei-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 2 Zweige Salbei, 2 Zweige Melisse, 1 EL Wacholderbeeren, 1 TL weißer Pfeffer

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Sellerie-Essig

Sellerie-Essig

Zutaten:

50g Selleriewurzel (dünne Scheiben), 10g Senfsamen (grob zerstoßen), 50g Alkohol (90%), 950g Speiseessig

Zubereitung:

Zutaten mischen.

Senf-Essig

Senf-Essig

Zutaten:

300g Senfkörner (gemahlen), 200g Sellerieknolle (grob zerkleinert), 100g Zwiebel (gewürfelt), 50g Zitronenschale (ungespritzt), 1 L Essig, 10 ml Alkohol, 50g Zucker

Zubereitung:

Man gibt die Gewürze und den Essig in ein Gefäß, läßt 2 bis 3 Stunden stehen, gibt den Alkohol dazu, läßt 8 Tage stehen, preßt aus und filtriert und löst den Zucker in der Flüssigkeit.

Veilchen-Essig

Veilchen-Essig

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

Weinessig, Veilchenblüten

Zubereitung:

Ein paar Hände voll Blütenblätter von wohlriechenden Veilchen tut man in eine Weinflasche, füllt diese mit Weinessig und läßt sie einige Zeit verkorkt zum Destillieren an der Sonne stehen.

Danach gießt man den Essig durch ein feines Tuch und bewahrt ihn in wohl geschlossenen Flaschen zum weiteren Gebrauch auf.

Walnuß-Essig

Walnuß-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, 100g halbierte Walnüsse

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Wein-Essig mal 2

Wein-Essig 1

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

5 kg Rosinen, 1 kg Rosinenstengel, 50 L Wasser, 500g Weinstein (Kaliumhydrogentartrat), 10 L Kornbranntwein

Zubereitung:

5 kg Rosinen und 1 kg Rosinenstengel werden klein geschnitten und in ein Faß getan. Währenddessen hat man 50 Liter Wasser mit 500g Weinstein kochend gemacht und gießt es kochend auf die Rosinen, worauf man es 24 Stunden stehen läßt.

Dann gießt man 10 Liter Kornbranntwein hinzu und läßt es 3 mal 24 Stunden stehen.

Nun gießt man den Essig in ein anderes Faß, wobei man den dicken Satz zurückläßt. Das Faß wird mit Leinwand zugedeckt und muß 3 Wochen ruhig an einem warmen Orte stehen, worauf man den

Essig durch ein Tuch gießt, auf Flaschen füllt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Es sei hier noch bemerkt, daß man bei der Essigbereitung die Fässer stets nur zur Hälfte füllen darf, denn während der Gärung steigt der Essig sehr in die Höhe!

Wein-Essig 2

Für kleineren Haushalt!

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

500 ml Weinessig, Sauerteig, Weißwein

Zubereitung:

Man bereitet in diesem Falle den Essig in einem Steingutkrüge oder in einem kleinen Faß. Man schüttelt ½ Liter guten Weinessig hinein und hängt ein Stückchen Sauerteig, etwa von der Größe einer Walnuß, das man in Leinwand gebunden hat, hinein.

Dann gießt man ½ Liter leichten Weißwein, den man etwas erwärmt hat, hinzu. Dies wiederholt man alle 2 Tage, bis das Gefäß voll ist, worauf man den Sauerteig herausnimmt. In höchstens 14 Tagen ist der Essig gebrauchsfertig und eignet sich auch besonders zum Einmachen.

Von Zeit zu Zeit ersetzt man den verbrauchten Essig durch Weißwein und kann das Faß so lange zur Essigbereitung gebrauchen, bis ein zu großer Hefeniederschlag eine Reinigung des Gefäßes erforderlich macht.

Zitronen-Essig

Zitronen-Essig

Zutaten:

700 ml Speiseessig, Schale von 1 Zitrone (ungespritzt, etwas zerschnitten), 2 bis 3 Zweige Melisse, 1 TL schwarzer Pfeffer, 3 Pimentkörner

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und läßt einige Wochen stehen. Anschließend wird filtriert.

Zucker-Essig

Zucker-Essig

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

5 L Wasser, Schwarzbrottrinde, 1 Stück Hefe

Zubereitung:

Man kocht 5 Liter Wasser mit 750g Zucker etwa ½ Stunde lang und gießt es in ein offenes Faß. Nachdem es abgekühlt, tut man mehrere Stücke Schwarzbrottrinde und ein Stück Hefe dazu, auch Essigmutter (brauner Satz im Essig) kann man noch zusetzen, wenn dieselbe vorhanden.

Man läßt die Masse 2 Tage gären und gießt sie in ein anderes Faß, dessen Spundloch man nur leicht mit einem Stück Leinen verbindet, in das man noch kleine Öffnungen macht, damit die Luft hinzutreten kann.

Dieses Faß läßt man 2 bis 3 Wochen an einem trocknen warmen Orte liegen; dann kann man den Essig vorsichtig abfüllen und verwenden.

Anmerkung: Mit diesem Rezepte erhält man einen einfachen Essig; der Zucker vergärt hier zu Alkohol und weiter zu Essigsäure.

23l Senf

Braunschweiger-Senf 1

Braunschweiger-Senf 1

Zutaten:

Fleisch von 2 Heringen, 120g Kapern, 150g Zucker, 400g Senfpulver, 1 kg Weinessig

Zubereitung:

Man zerstößt das Fleisch der Heringe mit den Kapern zu einem Brei und mischt mit dem Zucker und dem Senfpulver gut durch.

Jetzt gießt man den kochenden Weinessig darüber, kocht 10 Minuten und gibt, falls der Senf noch zu dick ist, etwas kochenden Weinessig darüber.

Braunschweiger-Senf 2 + 3

Braunschweiger-Senf 2

Zutaten:

330g weißes Senfmehl, 320g schwarzes Senfmehl, 600g Wasser (kochend), 500g Weinessig, 6g Zimt, 3g Gewürznelken, 350g Zucker, 600g leichter Landwein

Zubereitung:

Man übergießt die Senfmehle mit dem kochenden Wasser, rührt gut um und gibt den Weinessig dazu. Anschließend gibt man den Zimt, die Gewürznelken und den Zucker dazu, arbeitet ihn gut durch und mischt den Landwein dazu.

Braunschweiger-Senf 3

Zutaten:

500g Senfpulver, 1 kg Weinessig, 10g Pimentpulver

Zubereitung:

Man mischt das Senfpulver mit dem Weinessig, erwärmt auf 100° C und rührt dann das Pimentpulver dazu.

Englischer-Senf

Englischer Senf

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

500 ml Weinessig, 10 Sardellen, 200g gelbes Senfpulver, 100g grünes Senfpulver

Zubereitung:

½ Liter guter Weinessig wird mit ein wenig Salz und 10 ausgegräteten, fein gewiegten Sardellen

aufgekocht, alsdann durch ein Tuch gegossen und zum Erkalten hingestellt.

Man mengt nun 200g gelbes und 100g grünes Senfpulver miteinander, gießt immer ein wenig von dem Essig zu und verrührt so allmählich das Senfpulver mit dem Essig, bis man eine ganz glatte Masse erhält.

Estragon-Senf

Estragon-Senf

Zutaten:

50g gelbe Senfkörner, 5g Salz, 10g Zucker, 30g Weinessig (5%), 40g Wasser, 3 bis 4 Zweige frischen oder ½ TL getrockneter Estragon, 1 Zwiebelscheibe, 3 schwarze Pfefferkörner, 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zuerst werden die Senfkörner gemahlen, dann die restlichen Zutaten. Anschließend wird alles gut gemischt. Der Senf sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden!

Verwendung: Dieser Senf ist gut geeignet zu Fisch- und Krustentiergerichten.

Finnischer Senf

Finnischer Senf

Zutaten:

50g Senfmehl, 25g Zucker, 1 TL Kartoffelmehl, 1 Prise Salz, 85 bis 100 ml süße Sahne

Zubereitung:

Man läßt das Senfmehl mit dem Zucker, dem Kartoffelmehl und ca. 85 ml Sahne aufkochen, bis der Senf cremig verlaufen ist. Sollte der Senf allzu pappig sein, so gibt man noch etwas Sahne dazu.

Man füllt den Senf noch heiß in ein Glas ab und lagert kühl. Haltbarkeit: ca. 2 Monate!

Grüner Pfeffer-Senf

Grüner Pfeffer-Senf

Zutaten:

45g gelbe Senfkörner, 5g schwarze Senfkörner, 5g Salz, 10g Zucker, 30g Weinessig (5%), 40g Wasser, 1 TL grüner Pfeffer, ¼ Lorbeerblatt, 1 Pimentkorn, 1 Zweig Estragon (frisch oder getrocknet)

Zubereitung:

Der grüne Pfeffer sollte vor dem Mahlen mit Wasser abgespült werden, da er ansonsten etwas muffig schmecken könnte.

Die Senfkörner mahlen, dann die restlichen Zutaten. Anschließend wird alles gut gemischt.

Der Senf sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden!

Hausgemachter süßer Senf

Hausgemachter süßer Senf

Zutaten:

ca. 45g gelbes Senfmehl (aus dem Glas), 80g grünes Senfmehl, 125 ml Essig, 125 ml Wasser, 100g

Farinzucker, Salz

Zubereitung:

Das gelbe Senfmehl mit dem grünen mischen.

Für die Essig-Zucker-Lösung Essig mit 125 ml Wasser, Zucker und Salz zum Kochen bringen, mit dem Senfmehl gut verrühren, erkalten lassen, in vorbereitete kleine Gläser (S. 20 Punkt 4/5) füllen.

Tip: Nach Geschmack geriebenen Meerrettich, feingeschnittenen Schnittlauch, gehackte Estragon, Dille oder Petersilie unterrühren.

Kapern-Senf

Kapern-Senf

Zutaten:

50g gelbe Senfkörner, 5g Salz, 10g Zucker, 30g Weinessig (5%), 40g Wasser, 1 TL Kapern, 1 Zwiebelscheibe, ½ Msp. gemahlene Muskatnuß, ½ Msp. Currypulver, 1 kleiner Zweig frische Melisse oder etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 kleiner Zweig frisches oder 1 Prise getrocknetes Liebstöckel, 1 kleiner Zweig frischer oder 1 Prise getrockneter Estragon, 1 Prise getrocknete Dillspitzen

Zubereitung:

Zuerst werden die Senfkörner gemahlen, dann die restlichen Zutaten. Anschließend wird alles gut gemischt. Falls der Senf zu fest werden sollte, noch etwas Wasser zugeben. Der Senf sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden!

Knoblauch-Senf

Knoblauch-Senf

Zutaten:

50g gelbe Senfkörner, 5g Salz, 10g Zucker, 30g Weinessig (5%), 40g Wasser, 1 Zwiebelscheibe, 1 bis 2 Knoblauchzehen, ¼ Lorbeerblatt, 1 Pimentkorn, 2 Korianderkörner, ½ Msp. Cayennepfeffer (optional)

Zubereitung:

Zuerst werden die Senfkörner gemahlen, dann die restlichen Zutaten. Anschließend wird alles gut gemischt. Der Senf sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden!

Verwendung: Zu kräftigem Fleisch, z.B. Grillgerichten.

Kräuter-Senf

Kräuter-Senf

Zutaten:

50g Senfkörner gelb, 5g Salz, 10g Zucker, 30g Weinessig (5%), 50g Wasser, 1 Zwiebelscheibe, ¼ Lorbeerblatt, 2 schwarze Pfefferkörner, 1 Pimentkorn, 3 Korianderkörner, 1 Wacholderbeere, ½ Msp. Cayennepfeffer, ½ Msp. Kurkuma, 1 Zweig frischer bzw. 1 Msp. getrockneter Estragon, 1 Zweig Thymian (frisch oder getrocknet), 1 bis 2 Nadeln Rosmarin

Zubereitung:

Zuerst werden die Senfkörner gemahlen, dann die restlichen Zutaten. Alles wird gut gemischt. Der Senf sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden!

Kremser Senf

Kremser Senf

Zutaten:

8 L süßer Weinmost, 1 Stück Zimtrinde, einige Neugewürzkörner, Gewürznelken, 1 fingerlanges, blättrig geschnittenes Stück Kren, 500g süßes Senfmehl, 250g bitteres Senfmehl, Zitronenschale, Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Weinmost mit Zimt, Neugewürz, Nelken und Kren beinahe zur Hälfte einkochen lassen.

Beide Senfmehlarten mit etwas heißem Wasser abbrennen, verrühren, den heißen Most darangießen, etwas geriebene Zitronenschale und nach Geschmack Zucker begeben und rühren, bis keine Bröckchen mehr vorhanden sind. Bis zum nächsten Tag stehen lassen, mit etwas Most verdünnen und in Gläser abfüllen. Zubinden und an einen kühlen Ort stellen.

Oberssenf

Oberssenf

Zutaten:

50g Senfmehl, 25g Zucker, 1 TL Kartoffelmehl, 1 Prise Salz, 85 ml Schlagobers (evtl. mehr)

Zubereitung:

Das Senfmehl mit dem Zucker, dem Kartoffelmehl und dem Schlagobers in einem kleinen Topf aufkochen lassen, bis der Senf cremig verlaufen ist. Wenn der Senf allzu "pappig" wird, sollte mehr Schlagobers zugegeben werden.

Den Senf möglichst heiß in ein sauberes Glas füllen und kühl lagern. Der Senf hält sich kühl gelagert ca. 2 Monate.

Peperoni-Senf

Peperoni-Senf

Zutaten:

50g gelbe Senfkörner, 30g Weinessig (5%), 40g Wasser, 5g Salz, 10g Zucker, 1 frische oder getrocknete Peperoni (je nach gewünschter Schärfe mit oder ohne Körner), ¼ Lorbeerblatt, 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung:

Zuerst werden die Senfkörner gemahlen, dann die restlichen Zutaten. Anschließend wird alles gut gemischt.

Der Senf sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden! Diese Mischung ergibt einen scharfen Senf und ist gut geeignet zu fernöstlichen Gerichten.

Scharfer Senf

Scharfer Senf

Zutaten:

25g gelbe Senfkörner, 25g schwarze Senfkörner, 5g Salz, 10g Zucker, 30g Weinessig (5%), 30g Wasser

Zubereitung:

Die Senfkörner werden gemahlen und mit den restlichen Zutaten gut gemischt. Man läßt etwas quellen und gibt, wenn nötig, noch etwas Wasser hinzu.

Der Senf sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden!

Senf aus dem Jahre 1904

Senf aus dem Jahre 1904

Dieses Rezept stammt aus dem "Grossen illustrierten Kochbuch" von Mathilde Ehrhardt (1904). Der Rezept-Text wurde unverändert übernommen:

Zutaten:

20g Thymian, 20g Salbei, 20g Majoran, 10g Estragon, 50g Rokambolen oder Schalotten, 500 ml Weinessig, 500g entöltes Senfmehl, 100g Zucker, 10g Zimt, 10g Ingwer, 10g Nelkenpfeffer, 1g Fenchelsamen

Zubereitung:

Um Senf zu bereiten, stellt man folgende getrocknete Kräuter: 20g Thymian, 20g Salbei, 20g Majoran, 10g Estragon und 50g Rokambolen oder Schalotten mit ½ Liter gutem Weinessig zum Destillieren auf.

Nachdem dasselbe 3 bis 4 Tage lang in der Sonne oder an warmer Stelle destilliert ist, gießt man den Essig durch ein Tuch. Nun vermengt man 1 Pfd. entöltes Senfmehl, 100g Zucker, 10g Zimt, 10g Ingwer, 10g Nelkenpfeffer, 1g Fenchelsamen, alles fein gepulvert, wohl miteinander; dann reibt man von dem destillierten Essig so viel darunter, daß man einen weichen, geschmeidigen Teig erhält. Man streicht diesen in Gefäße, die wohl verschlossen im kühlen Keller aufbewahrt werden.

Bemerkung:

Rokambole (franz.), Rockenbolle, Blütenzwiebelchen von Schlangenlauch, Knoblauch; Perlzwiebeln. In Südeuropa beliebtes Gewürz.

Unter Destillation ist hier keine normale Destillation gemeint, sondern das Gefäß wird einfach in die Sonne gestellt.

Süßer Senf

Süßer Senf

Zutaten:

50g gelbe Senfkörner, 5g Salz, 25g Zucker, 30g Weinessig (5%), 40g kochendes Wasser

Zubereitung:

Zuerst werden die Senfkörner nicht zu fein gemahlen und mit dem kochenden Wasser übergossen. Jetzt läßt man mindestens 5 Minuten stehen und gibt dann die restlichen Zutaten zu. Anschließend wird alles gut gemischt.

Der Senf sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden! Dieser Senf ist gut geeignet zu Weißwurst.

Tafel-Senf

Tafel-Senf

Zutaten:

1 kg schwarzes Senfmehl, 2 kg weißes Senfmehl, 150g Salz, 250g Zucker, 30g Essigessenz, 30g Kardamompulver, Weißwein

Zubereitung:

Man mischt die Zutaten und gibt so viel Wein dazu bis der Senf die richtige Konsistenz hat. Der Senf

sollte vor Gebrauch mindestens 1 Tag gelagert werden!

23m Chutney & Relish

00 Einleitung

Machen neugierig – Chutney & Senfäpfel

In der Küche ist es wie im richtigen Leben: Man lernt nie aus. Und so werden Sie überrascht sein, wenn Sie unsere beiden etwas außergewöhnlichen Apfelrezepte probiert haben. Das **Chutney**, diese Würzpaste auf **Fruchtbasis** – im Gegensatz zu **Relish**, das auf **Gemüsebasis** bereitet wird –, schmeckt hervorragend zu gegrilltem Fleisch. Und essen Sie doch mal Senfäpfel zur Bratwurst, dann wissen Sie, was ein Aha-Effekt ist.

Ananas-Chutney

Ananas-Chutney

Zutaten:

1 große frische Ananas, 4 mittelgroße Zwiebeln, 50g Ingwerwurzel, 200g Rosinen, 250g brauner Zucker, Salz, 2 TL Currypulver, Cayennepfeffer, Zitronensaft, 250 ml Wein-Essig, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Ananas schälen, Zwiebeln abziehen. Beide Zutaten in feine Würfel schneiden. Ingwerwurzel schälen, in Stücke schneiden, Rosinen verlesen. Diese vier Zutaten mit Zucker, Salz, Curry, Cayenne, Zitronensaft und Essig etwa 45 Minuten dünsten lassen (Flüssigkeit muß fast verdampft sein).

Das Chutney evtl. noch einmal abschmecken. Einmach-Hilfe unterrühren und in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten verschließen oder heiß in Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen, 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Ananas-Pickle

Ananas-Öl-Pickle

Zutaten:

2 große, reife Ananas (nicht überreif), 50 rote oder grüne Chilis, Salz, 625 ml Malzessig, 2 TL Bockshornkleesamen, 125 ml geschälte Knoblauchzehen, 125 ml gehackter frischer Ingwer, 125 ml gemahlener Kreuzkümmel, 125 ml gemahlener Koriander, 1 ¼ L Senföl, 2 EL schwarze Senfsamen, 2 EL Curryblätter, 1 ½ EL Fenchelsamen, 1 EL Schwarzkümmelsamen, 1 EL gemahlene Kurkuma, 1 EL Chilipulver (oder nach Geschmack), 2 ½ EL Salz (oder nach Geschmack)

Zubereitung:

Ananas schälen, "Augen" ausstechen, die Ananas der Länge nach in Spalten schneiden und das harte Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch hacken und möglichst viel Saft auspressen.

Über Nacht die Fenchelsamen in wenig Essig quellen lassen. Am nächsten Tag die gequollenen Samen, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Koriander mit ausreichend Essig im Elektromixer bei hoher Geschwindigkeit pürieren.

In einem emaillierten Topf oder einem aus rostfreiem Stahl das Senföl heiß werden lassen. Vom Feuer nehmen; Senfsamen, Curryblätter, Fenchel- und Schwarzkümmelsamen, Kurkuma, Chilipulver und den Mixerinhalt zugeben, wieder ans Feuer geben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel 2 Minuten rösten.

Ananasstücke, Chilis und den restlichen Essig zugeben, zum Kochen bringen. Die Hitze vermindern und offen etwa 30 Minuten simmern, bis sich das Öl an der Oberfläche abscheidet und die Gewürze

duften.

Salzen nach Geschmack. Abkühlen lassen. In sterilisierte Gläser füllen. Die Oberfläche des Pickles soll mit Öl bedeckt sein. Wenn das Öl dazu nicht reicht, noch zusätzliches Öl erhitzen und auf den Inhalt der Gläser füllen.

Wenn Sie das Pickle immer nur mit einem trockenen Löffel aus dem Glas nehmen, müßte es jahrelang halten.

Tip: Während des Kochens 125 ml Zucker zugeben, wenn Sie ein schwach süßes Pickle wünschen.

Apfel-Chutney

Apfel-Chutney

Für 2 Gläser

Zutaten:

1 kg saure Äpfel, 100g Zwiebel, 1 TL Ingwerpulver, 150g Rosinen, 1 EL Senfkörner, 1 TL Salz, 1 Prise Cayennepfeffer, 250 ml Weißweinessig, 60g brauner Kandiszucker

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Zwiebel schälen und würfeln.

Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und 30 bis 40 Minuten einkochen. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Apfel-Chutney paßt sehr gut zu Pasteten, Tafelspitz, aber auch zu Ente oder Gans.

Apfel-Feigen-Chutney

Apfel-Feigen-Chutney

Zutaten:

1 kg Äpfel, 50g Ingwerwurzel, 250g Zucker, 50g abgezogene, gemahlene Mandeln, 1 TL Senfpulver, 1 TL Salz, 125 ml Wein-Essig, 250g blaue Feigen, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Ingwerwurzel schälen und in Stücke schneiden. Beide Zutaten mit Zucker, Mandeln Senfpulver, Salz und Essig etwa 30 Minuten dünsten lassen.

Feigen waschen, abtrocknen, achteln, zum Ansatz geben und 5 Minuten mitdünsten lassen. Einmach-Hilfe unterrühren und das Chutney in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten verschließen oder heiß in Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen, 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Apfel-Tomaten-Chutney

Apfel-Tomaten-Chutney

Für 4 Gläser à 450 ml Inhalt

Zutaten:

1,50 kg kleine, säuerliche Äpfel (etwa Gloster), 500g gut reife Tomaten, 2 mittelgroße, weiße Zwiebeln, 20g frischer Ingwer, 100g Sultaninen, 250 ml Apfelessig, 200g Zucker, 1 EL Senfkörner, 1 Chilischote, 1 EL Salz

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Tomaten waschen, vierteln, pürieren und durch ein Sieb passieren. Tomatenpüree und Äpfel in einen Topf geben. Die Zwiebeln schälen, achteln und hinzufügen.

Den Ingwer schälen und klein würfeln. Die Sultaninen mit warmen Wasser abbrausen und zusammen mit dem Ingwer, der gewaschenen Chilischote, Essig, Salz und Zucker in den Topf geben. Sie Senfkörner im Mörser grob zerstoßen und ebenfalls zufügen.

Alle Zutaten zum Kochen bringen und bei sanfter Hitze unter häufigem Rühren etwa 45 Minuten offen kochen, bis das Chutney eingedickt ist.

Das Chutney sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Tip: Im Kühlschrank aufbewahrt hält das Chutney etwa 2 Monate. Das Apfel-Chutney schmeckt vor allem zu exotischen Reisgerichten, aber auch zu gebratenem Geflügel und Fleisch.

Apfel-Zwiebel-Chutney

Apfel-Zwiebel-Chutney

Zutaten:

1 kg Äpfel, 250g Zwiebeln, 125g Rosinen, 200g brauner Kandiszucker, 1 EL Senfkörner, Salz, Cayennepfeffer, 250 ml Wein-Essig, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Äpfel schälen, achteln, entkernen, quer in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Rosinen verlesen. Alle drei Zutaten mit Kandiszucker, Senfkörner und Essig etwa 10 Minuten dünsten lassen (Flüssigkeit muß fast verdampft sein). Das Chutney mit Salz, Cayennepfeffer abschmecken.

Einmach-Hilfeiterrühren und das Chutney in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten verschließen oder heiß in Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen, 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Confit von roten Zwiebeln

Confit von roten Zwiebeln

Zutaten:

750g rote Zwiebeln, 50g Staubzucker, 60g Butter, 3 kleine Rosmarinzwige, 4 Lorbeerblätter, 200 ml Rotwein, Salz, Pfeffer, 1 TL Aceto Balsamico, 2 EL Rotweinessig

Zubereitung:

Zwiebeln sparsam schälen und längs in Fächer schneiden, so daß sie am Wurzelende noch etwas zusammenhängen.

Staubzucker schmelzen, Butter zufügen und leicht karamelisieren. Zwiebeln zugeben, wenden. Rosmarin und Lorbeerblätter zufügen und mit Rotwein nach und nach deglacieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Zugedeckt 15 Minuten dünsten. Deckel abnehmen und das Ganze sirupartig einkochen.

Das Confit kann warm oder kalt zu Wild- oder Schweinegerichten serviert werden!

Curry-Ketchup

Curry-Ketchup

Zutaten:

1 kg Fleischtomaten, 10 mittelgroße Zwiebeln, 75g brauner Zucker, 1 EL Salz, 3 EL Currypulver, Ingwerpulver, Cayennepfeffer, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 125 ml Weinessig, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Tomaten waschen, Zwiebeln abziehen. Beide Zutaten in Stücke schneiden – Stengelansätze der Tomaten entfernen –, das Gemüse mit Zucker, Salz, Currypulver, Ingwerpulver, Cayennepfeffer, Pfeffer und Weinessig etwa 45 Minuten dünsten lassen.

Dann durch ein Sieb streichen, die Masse nochmals so lange kochen lassen, bis sie dicklich ist. Zum Schluß noch einmal abschmecken.

Einmach-Hilfe unterrühren und das Ketchup in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten verschließen.

Eingemachte Preiselbeeren

Eingemachte Preiselbeeren

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

150g rote Zwiebeln, 500g Preiselbeeren, 120g brauner Zucker, 60 ml Rotweinessig, 60 ml Rotwein, Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in 2-mm-Würfel schneiden. Die frischen Preiselbeeren waschen und auf einem Tuch trocknen lassen. In einem Topf Zwiebeln und Preiselbeeren mit Essig, Wein, Zucker, Cayennepfeffer und Salz erhitzen. Ca. 40 Minuten lang dickflüssig einköcheln lassen. Noch heiß sofort in saubere, ausgespülte Gläser füllen und diese sofort verschließen. Einige Tage ziehen lassen.

Erdbeer-Mango-Chutney

Erdbeer-Mango-Chutney

Zutaten:

2 reife Mangos, 500g Erdbeeren, 2 rote Chilischoten, 20g frische Ingwerwurzel, 1 Zwiebel, 1 Zitrone, 4 EL Weißweinessig, Zucker, Cayennepfeffer, 1 Topf Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Mangos mit einem Sparschäler schälen, das Fleisch in dünnen Scheiben vom Stein schneiden, die Erdbeeren waschen und putzen, die Chilischoten längs halbieren und entkernen und den Ingwer schälen. Alle Zutaten sehr fein würfeln. Die Zwiebel pellen, ebenfalls fein würfeln, kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Die Zitronenschale abreiben, die Zitrone auspressen. Schale und etwas Saft, Essig, 1 gute Prise Zucker und Cayennepfeffer mit den gewürfelten Zutaten mischen. Die Melisseblätter von den Stielen zupfen, hacken und unter die Früchte heben. Dieses Chutney paßt zu gepökeltem Schweinebraten.

Feigenconfit

Feigenconfit

Für 4 Personen

Zutaten:

80g Zucker, 6 Feigen, 125 ml roter Portwein, 200 ml Rotwein, 40 ml Grenadine

Zubereitung:

In einem kleinen Topf den Zucker unter Rühren karamelisieren. Geviertelte Feigen hinzufügen, mit Portwein ablöschen, mit Rotwein und Grenadine auffüllen. Köcheln, bis die Feigen vollständig verkocht und die Flüssigkeit gänzlich eingekocht ist. Feigenconfit durch ein Spitzsieb passieren, im Kühlschrank kalt stellen.

Grünes Mango-Pickle

Grünes Mango-Pickle

Zutaten:

12 grüne Mangos, 50 rote oder grüne Chilis, Salz, 625 ml Malzessig, 2 TL Bockshornkleesamen, 125 ml geschälte Knoblauchzehen, 125 ml gehackter frischer Ingwer, 125 ml gemahlener Kreuzkümmel, 125 ml gemahlener Koriander, 1 ¼ L Senföl, 2 EL schwarze Senfsamen, 2 EL Curryblätter, 1 ½ EL Fenchelsamen, 1 EL Schwarzkümmelsamen, 1 EL gemahlene Kurkuma, 1 EL Chilipulver (oder nach Geschmack), 2 ½ EL Salz (oder nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Mangofrüchte gründlich waschen und achteln. Die Mangos für dieses Pickle sollten so unreif sein, daß man ohne große Anstrengung durch Samen und Kern schneiden kann. Die Chilis der Länge nach bis fast zum Stielende halbieren. Mangos und Chilis mit Salz bestreuen und 3 Tage lang an der Sonne trocknen lassen.

Über Nacht die Fenchelsamen in wenig Essig quellen lassen. Am nächsten Tag die gequollenen Samen, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Koriander mit ausreichend Essig im Elektromixer bei hoher Geschwindigkeit pürieren.

In einem emaillierten Topf oder einem aus rostfreiem Stahl das Senföl heiß werden lassen. Vom Feuer nehmen; Senfsamen, Curryblätter, Fenchel- und Schwarzkümmelsamen, Kurkuma, Chilipulver und den Mixerinhalt zugeben, wieder ans Feuer geben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel 2 Minuten rösten.

Gesalzene Mangofrüchte, Chilis und den restlichen Essig zugeben, zum Kochen bringen. Die Hitze vermindern und offen etwa 30 Minuten simmern, bis sich das Öl an der Oberfläche abscheidet und die Gewürze duften.

Salzen nach Geschmack. Abkühlen lassen. In sterilisierte Gläser füllen. Die Oberfläche des Pickles soll mit Öl bedeckt sein. Wenn das Öl dazu nicht reicht, noch zusätzliches Öl erhitzen und auf den Inhalt der Gläser füllen.

Wenn Sie das Pickle immer nur mit einem trockenen Löffel aus dem Glas nehmen, müßte es jahrelang halten.

Anmerkung: In einigen asiatischen Geschäften kann man gesalzene getrocknete Mangos in Streifen kaufen. Die frischen Mangos dieses Rezepts kann man durch 500g gesalzene getrocknete Mangos ersetzen. Damit entfällt das Salzen und Trocknen.

Herbstliches Chutney

Herbstliches Chutney

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

400g Pflaumen (halbiert & entsteint), je 400g Birnen & Äpfel (ungeschält, gewaschen, halbiert, entkernt & würfelig geschnitten), 200g Rosinen, 300g weiße Zwiebeln (geschält & in 1-cm-Würfel geschnitten), Schale & Saft von 1 unbehandelten Orange, 300g brauner Zucker, 1 TL gemahlener Zimt, 1 EL frisch geriebener Ingwer, ½ TL Nelkenpulver, 570 ml Apfelessig

Zubereitung:

Sämtliches Obst, Zwiebeln, Orangenschale und -saft sowie den Essig in einem großen Topf zum Kochen bringen, etwa 45 Minuten köcheln lassen.

Danach das Rosinen, Zucker, Zimt, Ingwer und Nelkenpulver einrühren. Das Chutney zu marmeladenähnlicher Konsistenz einkochen, dabei immer wieder umrühren.

Chutney in warme, saubere und trockene Gläser füllen. Mit säurebeständigen Deckeln verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Hot Dog Relish

Hot Dog Relish selbstgemacht

Zutaten:

je 1,50 kg grüne & rote Gemüsepaprika, 1,50 kg fein gehackte Zwiebeln, 4 Tassen Weißweinessig, ½ Tasse Zucker, je 1 TL Senfkörner & Senf, 2 TL Salz

Zubereitung:

Den Gemüsepaprika putzen und entkernen. Alle Gemüse mit der Küchenmaschine oder per Hand fein hacken, aber nicht pürieren. Mit kochendem Wasser bedecken, 15 Minuten stehen lassen und abgießen. Die restlichen Zutaten dazugeben, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Das Relish in Schraubgläser geben und sterilisieren.

Kirschen-Chutney

Kirschen-Chutney

Zutaten:

2 Tassen Apfelessig, 500g brauner Zucker, 5 Tassen fein gehackte Zwiebeln, 2 fein gehackte Limetten, 3 EL frisch geriebener Ingwer, 2 EL fein gehackter Knoblauch, 1 TL rote getrocknete Chilis (zerstoßen), 1 kg entsteint, halbierte Kirschen, 3 ½ Tassen säuerliche Äpfel (geschält, gehackt), 1 Tasse helle Rosinen, 1 Tasse Portwein

Zubereitung:

Essig, Zucker, Zwiebeln, Limetten, Knoblauch und Chili in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und 25 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Restliche Zutaten zufügen, zum Kochen bringen, 40 Minuten köcheln lassen. Danach über Nacht an einem kühlen Platz durchziehen lassen.

Am nächsten Tag erneut zum Kochen bringen, dabei beständig rühren. Kochen bis die Masse dick und sirupähnlich ist, dann in sterilisierte Gläser füllen und fest verschließen.

Kürbis-Chutney x 2

Kürbis-Chutney I

Zutaten:

1,50 kg Kürbisfleisch (netto), Saft von 3 Zitronen, 500 ml Weißweinessig, 200g Kristallzucker, 3 EL Salz, 3 EL Senfkörner, 4 Zwiebeln, 1 gepreßte Knoblauchzehe, 1 Bund frisches Salbei

Zubereitung:

Kürbisfleisch würfeln und mit den übrigen Zutaten - mit Ausnahme des Salbeis - in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Hitze reduzieren und gut 4 Stunden köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Salbei waschen, abtrocknen und grob hacken. Zum Chutney geben und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in Gläser füllen.

Kürbis-Chutney II

Zutaten:

500g Kürbis, 4 Zwiebeln, 1 Aubergine, Olivenöl, 1 Chilischote, 4 Nelken, 1 TL Thymian, 1 ½ EL Zucker, 1 TL Korianderkörner, 4 EL Weinessig, 1 Glas Portwein/Madeira, 1 Spur Safran, 1 TL Tomatenmark, 2 EL Rosinen, Salz

Zubereitung:

Kürbis in große Würfel, Zwiebeln in feine Scheiben, Auberginen in kleine Würfel schneiden.

Alles in Olivenöl andünsten, restliche Zutaten zufügen. Mit wenig Wasser 60 bis 90 Minuten köcheln, dabei nachwürzen.

Zum Schluß Rosinen zufügen und vor dem Servieren durchziehen lassen.

Limonen-Dattel-Chutney

Chutney aus Limonen und Datteln

Zutaten:

500g ganze Datteln, 6 bis 8 Salz- oder Essiglimonen oder -zitronen, 20 große rote getrocknete Chilis (für ein milder gewürztes Chutney weniger), 1 EL schwarze Senfsamen, 500 ml Essig, 20 geschälte Knoblauchzehen, 2 EL fein geriebener frischer Ingwer, 750 ml weißer Zucker, 250 ml Sultaninen

Zubereitung:

Die Stiele der getrockneten Chilis abschneiden, entkernen. Die Chilis mit den Senfsamen über Nacht in Essig einweichen.

Am nächsten Tag zusammen mit Knoblauch und Ingwer im Elektromixer pürieren. Diese Paste mit dem Zucker in einem großen Topf zum Kochen bringen und so lange kochen, bis alles dick wie Tomatensoße ist.

Die Datteln halbieren und entkernen. Die Limonen achteln, dann jedes Achtel quer in feine Streifen schneiden.

Datteln, Limonen und Sultaninen zur Soße geben und wieder aufkochen lassen. Dann bei schwacher Hitze unter Rühren 15 bis 20 Minuten simmern. In sterilisierten Glasgefäßen aufbewahren.

Limonen-Öl-Pickle

Limonen-Öl-Pickle

Zutaten:

8 gesalzene Limonen oder Zitronen, 6 frische rote Chilis, 6 frische grüne Chilis, 2 EL schwarze

Senfsamen, 1 EL Kreuzkümmelsamen, 2 TL Fenchelsamen, 2 TL Schwarzkümmelsamen, 2 TL Bockshornkleesamen, 125 ml Senföl oder Erdnußöl, 2 EL Sesamöl, 1 pfefferkorngroßes Stück Stinkasant, 6 geschnittene Knoblauchzehen, 1 EL fein geriebener frischer Ingwer, 1 Stengel Zitronengras oder 2 Streifen Zitronenschale, 1 Stange Zimt, 125 ml Essig, 1 TL Chilipulver

Zubereitung:

Die Limonen vierteln und jedes Viertel wieder in 3 oder 4 Stücke schneiden. Stiele und Kerne der Chilis entfernen, die Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln.

In einer trockenen Pfanne die verschiedenen Gewürzsamen je für sich über mittlerer Hitze rösten, dabei ständig rühren, damit sie nicht anbrennen. Sobald sie aromatisch duften, zum Abkühlen auf einen Teller geben.

Beide Sorten Öl in einem großen Topf erhitzen und den Stinkasant darin rösten, dann herausnehmen und wegwerfen. Knoblauch und Ingwer über niedriger Hitze goldgelb braten, die übrigen Zutaten zugeben, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten simmern, dabei ständig rühren.

Zimtstange und Zitronengras herausnehmen. Abkühlen und in Gläser füllen.

Mango-Orangen-Chutney

Mango-Orangen-Zwiebel-Chutney

Zutaten:

600g Mangos, 600g Orangen, 400g Zwiebeln, 100g Rosinen, 6 Knoblauchzehen, 300g Rohrzucker, 250 ml Weinessig, 4 Chilischoten (mit Körner, grob gehackt), 2 TL Pfefferminzblätter (fein gehackt), 1 TL Salz

Zubereitung:

Die Mangos schälen, entkernen und würfeln. Die Orangen schälen und würfeln, die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die Zwiebeln mit der Hälfte des Essigs so lange köcheln, bis sie glasig sind.

Die Mango- & Orangenwürfel und Rosinen dazugeben, gut umrühren und aufkochen lassen.

Dann den restlichen Essig und den Zucker sowie das Salz dazugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind und zerfallen. Eventuell etwas Wasser dazugeben. Das Chutney darf aber nicht zu weich sein.

Den Topf vom Herd nehmen und die Pfefferminzblättchen unterrühren.

Mixed-Pickles v. Kürbis

Mixed-Pickles vom Kürbis

Zutaten:

500 ml Weißweinessig, 3 TL Meersalz, 2 TL gelbe Senfkörner, 2 TL Fenchel- oder Dillsamen, 2 TL Kurkuma gemahlen, 2 Stangen englischer Sellerie, 1 kleine rote Zwiebel, 1 kg gemischter Sommerkürbis

Zubereitung:

Sellerie klein schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden, Sommerkürbis würfeln.

Essig, Salz und Gewürze in einen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Kürbis, Sellerie und Zwiebel in ein hohes Glas geben, heißen Essigsud darübergießen und ziehen lassen.

Die Mixed-Pickles vom Kürbis sind etwa eine Woche lang haltbar.

Nektarinen-Chutney

Nektarinen-Chutney

Zutaten:

200g Schalotten, 1 EL Senfkörner, 50g Korinthen, 2 EL scharfes Currypulver, 500g Nektarinen, 400g Gelierzucker, 2 EL Limettensaft, Salz

Zubereitung:

Die Schalotten pellen, in dünne Ringe schneiden und mit den Senfkörnern in 125 ml Wasser zugedeckt 5 Minuten kochen. Dann die Korinthen und den Curry unterrühren und bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Die Nektarinen entsteinen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Gelierzucker, Limettensaft und 1 Prise Salz unter die Schalotten mischen. Bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen.

Orangen-Chutney

Orangen-Chutney

Zutaten:

3 mittelgroße Orangen (etwa 750g), 1 säuerlicher Apfel, 1 Birne, 150g verlesene Rosinen, 250 ml Wein-Essig, 250g brauner Kandiszucker, 2 TL Senfkörner, gemahlene Muskatblüte (Macis), 1 mittelgroße Orange (unbehandelt, etwa 250g), 2 grüne Chilischoten

Zubereitung:

3 Orangen schälen, enthäuten, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden (Kerne entfernen). Apfel und Birne schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese drei Zutaten mit Rosinen, Essig, Zucker, Senfkörner, und Macis zum Kochen bringen.

1 Orange heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale hauchdünn abschälen, in sehr feine Streifen schneiden, in die kochende Orangen-Masse geben und in etwa 15 Minuten zu einer dicklichen Masse einkochen lassen.

Die Orange vollständig abschälen, enthäuten, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden (Kerne entfernen). Chilischoten entstielen, entkernen, waschen, abtrocknen und in dünne Ringe schneiden. Beide Zutaten in das Orangen-Chutney geben, zum Kochen bringen, langsam zu einer dicklichen Masse einkochen lassen.

Das Chutney in gut gesäuberte Gläser füllen nach dem Erkalten verschließen oder heiß in Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen.

Tip: Anstelle der Chilischoten können Sie auch Cayennepfeffer verwenden.

Pfirsich-Aprikosen-Relish

Pfirsich-Aprikosen-Relish

Zutaten:

500g Pfirsiche, 500g Aprikosen, 25g Ingwerwurzel, 250g Rosinen, 250g Zucker, 50g abgezogene, gehackte Mandeln, Salz, Pfeffer, Senfkörner, 125 ml Weißwein, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Pfirsiche kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), enthäuten, halbieren und

entsteinen. Aprikosen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Ingwer schälen. Diese drei Zutaten in kleine Stücke schneiden.

Rosinen verlesen und alle vier Zutaten mit Zucker, Mandeln, Salz, Pfeffer, Senfkörner und Weißwein 30 bis 45 Minuten dünsten lassen. Danach portionsweise im Mixer kurz pürieren.

Einmach-Hilfe unterrühren und das Relish in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten verschließen oder heiß in Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen, 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Pflaumen-Chutney

Pflaumen-Chutney

Für 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg Pflaumen oder Zwetschgen, 1 bis 2 Chilischoten, 2 Limetten, 50 frische Ingwerwurzel, 125g brauner Zucker

Zubereitung:

Die Pflaumen oder Zwetschgen entsteinen und grob hacken. Chilischote der Länge nach aufschlitzen, entkernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Die Limetten dünn abreiben und auspressen. Ingwer schälen und reiben.

Pflaumen, Zucker, 4 EL Limettensaft, Chili und Ingwer in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze weich dünsten, bis die Pflaumen zerfallen. Den Deckel vom Topf nehmen und 4 bis 5 Minuten offen unter Rühren weiter kochen.

Die Limettenschale unterrühren und das Chutney heiß in Gläser füllen. Die Gläser mit Schraubdeckel verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren. Das Chutney hält sich 2 bis 3 Wochen. Es paßt zu Fondue, Schweinebraten und Wild.

Rhabarberconfit

Rhabarberconfit

Für 4 Personen

Marinierdauer: 24 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

8 Rhabarberstengel (7 cm lang, geschält), 135g Zucker, 100 ml Wasser, 1 EL Grenadine-Sirup

Zubereitung:

Für das Rhabarberconfite Zucker, Wasser und Grenadine-Sirup aufkochen. Die Fruchtstengel in den Sirup legen und aufkochen. Im Sirup erkalten lassen, 24 Stunden ziehen lassen. Achtung – die Rhabarberstengel dürfen nicht verkochen.

Tip: Rhabarberconfit paßt sehr gut zu gebratenen Fischen und Meeresfrüchten!

Süßes Mango-Chutney

Süßes Mango-Chutney

Es gehört nicht zu den frischen Chutneys, den originalen Chutneys Indiens. Es ist eher eine englische

Erfindung aus der Kolonialzeit. Aber, obwohl es nicht original indisch ist, erfreut es sich größter Popularität und paßt sehr gut zu indischen Speisen.

Zutaten:

8 bis 10 unreife Mangofrüchte, 3 TL Salz, 8 große getrocknete Chilis, 750 ml Malzessig, 5 Knoblauchzehen, 125 ml frischer Ingwer (geschält & gehackt), 1 TL Garam masala, 500g Zucker, 250 ml Sultaninen oder kernlose Rosinen

Zubereitung:

Mangos schälen und in dicke Scheiben schneiden; die Kerne wegwerfen. Die Mangoscheiben in eine große Schüssel legen und mit dem Salz bestreuen.

Die Chilis von Stielen und Kernen befreien, in etwas Essig 10 Minuten aufweichen lassen, dann im Elektromixer zusammen mit Knoblauch und Ingwer zerkleinern. Es macht nichts, wenn Chilistückchen übrigbleiben. Wenn kein Mixer zur Verfügung steht, die eingeweichten Chilis im Mörser zerstampfen und Knoblauchzehen und geschälten Ingwer auf einer feinen Reibe reiben.

Den restlichen Essig, den Inhalt des Mixbechers, Garam masala, und Zucker in einen emaillierten Topf oder einen aus rostfreiem Stahl geben und zum Kochen bringen. Offen 15 Minuten simmern. Mangos und Sultaninen zugeben und simmern, bis alles zu einem dicken Sirup eingekocht ist.

Abkühlen lassen und in sterilisierte Flaschen füllen. Luftdicht verschließen.

Anmerkung: Anstelle der Mangos können auch 1,50 kg grüne Äpfel, Aprikosen oder andere passende Früchte verwendet werden.

Tamarinden-Chutney

Tamarinden-Chutney

Zutaten:

3 EL getrocknetes Tamarindenmark, 250 ml heißes Wasser, 1 TL Salz, 2 TL schwarzer oder brauner Zucker, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, ½ TL gemahlener Fenchelsamen, 2 TL fein geriebener frischer Ingwer, Zitronensaft nach Geschmack, 1 Prise Chilipulver (nach Belieben)

Zubereitung:

Tamarindenmark mit heißem Wasser in eine Schüssel geben und quellen lassen, bis das Wasser abgekühlt ist. Das Mark so lange kneten und von den Samen abpressen, bis es sich im Wasser aufgelöst hat. Notfalls noch etwas Wasser zugeben, um alles Mark von den Samen abzulösen. Das gelöste Mark durch ein feines Sieb rühren.

In die Lösung Salz, Zucker und die anderen Zutaten einrühren. Abschmecken, wenn nötig, nachsalzen. Zitronensaft zugeben, um dem Chutney noch mehr Säure zu geben, und nach Geschmack noch mit 1 kleinen Prise Chilipulver würzen.

Tomaten-Birnen-Relish

Tomaten-Birnen-Relish

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Dieses Relish ist die ideale Beilage für Fleischspieße mit hellem Fleisch.

Zutaten:

1 kg Tomaten (geschält, entkernt & grob zerkleinert), 700g Birnen (geschält, entkernt & grob zerkleinert), 350g Schalotten (geschält & geviertelt), 100g Stangensellerie (fein geschnitten), 3 rote Chilischoten (fein gehackt, Samen entfernt), 1 EL Senfkörner, 1 TL gehackte Dille, 250 ml Wasser, 1 L milder Apfelessig, 200g brauner Zucker, 1 EL Salz

Zubereitung:

Tomaten, Birnen, Schalotten, Stangensellerie, Chili, angedrückte Senfkörner, Dille und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Bei schwacher Hitze und häufigem Umrühren etwa 15 Minuten köcheln.

In einem anderen Topf Essig, Zucker und Salz aufkochen. Auf etwa die Hälfte der ursprünglichen Flüssigkeitsmenge einkochen, anschließend in den Topf mit den Tomaten geben und alles zu einer dicklichen Masse einkochen. Immer wieder umrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, das Relish in heiße Rexgläser füllen und diese verschließen. Die Gläser mit einer Stoffserviette oder Küchenpapier umwickeln (so können sie nicht hart aneinander stoßen). Den Boden eines passend großen Topfes mit einem Metallgitter oder Papier belegen, die Gläser hineinstellen. 3 bis 4 cm hoch heißes Wasser einfüllen, Deckel auf den Topf setzen und etwa 20 Minuten kochen.

Tomatenketchup x 2

Tomatenketchup I

Zutaten:

2 kg Fleischtomaten, 10 mittelgroße Zwiebeln, 100g brauner Zucker, 3 TL Salz, edelsüßes Paprikapulver, frisch gemahlener weißer Pfeffer, Chilipulver, Glutamat, 125 ml Weinessig, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Tomaten waschen, Zwiebeln abziehen. Beide Zutaten in Stücke schneiden – Stengelansätze der Tomaten entfernen –, das Gemüse mit Zucker, Salz, Paprikapulver, Pfeffer, Chilipulver, Glutamat und Weinessig etwa 45 Minuten dünsten lassen.

Dann durch ein Sieb streichen, die Masse nochmals so lange kochen lassen, bis sie dicklich ist. Zum Schluß noch einmal abschmecken.

Einmach-Hilfe unterrühren und das Ketchup in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten verschließen.

Tomatenketchup II

Zutaten:

3 kg Tomaten, 1 EL Salz, 1 EL Gewürznelken, 1 Muskatnuß (gerieben), ½ TL Cayennepfeffer, 500 ml Apfelessig

Zubereitung:

Die Tomaten werden geschält, die Kerne entfernt und sehr fein zerkleinert. Man bringt nun die Masse zum Kochen, gibt das Salz, die Nelken (die man in ein Säckchen eingebracht hat), die Muskatnuß und den Pfeffer dazu und läßt das Ganze bei geringer Hitze sieden, bis die Menge auf die Hälfte abgenommen hat. Hierbei rührt man öfter um.

Anschließend nimmt man das Säckchen mit den Nelken wieder heraus, gibt den Ketchup in Gläser und sterilisiert 10 Minuten im kochenden Wasser ein.

Tomaten-Öl-Pickle

Tomaten-Öl-Pickle

Zutaten:

1 ½ EL schwarze Senfsamen, 375 ml Malzessig, 185 ml gehackter frischer Ingwer, 20 Knoblauchzehen, 20 frische grüne Chilis, 2 kg feste reife Tomaten, 310 ml Pflanzenöl, 1 ½ EL

gemahlene Kurkuma, 4 EL gemahlener Kreuzkümmel, 1 bis 2 EL Chilipulver (nach Geschmack), 250 ml Zucker, 1 EL Salz

Zubereitung:

Die Senfsamen über Nacht in Essig quellen lassen und im Elektromixer mahlen.

Ingwer und Knoblauch schälen, grob hacken und zu Senf und Essig geben. Bei hoher Geschwindigkeit pürieren. Die Chilis der Länge nach halbieren und entkernen. Tomaten schälen und hacken.

Öl in einem großen, schweren Topf rauchend heiß werden lassen. Leicht abkühlen, dann Kurkuma, Kreuzkümmel und Chilipulver unter Rühren einige Minuten darin rösten. Tomaten, das Essigpüree, Zucker und Salz zugeben und simmern, bis die Tomaten zu einem Brei zercocht sind und das Öl sich an der Oberfläche abscheidet. Abschmecken und eventuell nachsalzen.

Abgekühlt in Flaschen füllen und luftdicht verschließen. Das Pickle vor Verbrauch 1 Woche durchziehen lassen.

Tomaten-Paprika-Chutney

Tomaten-Paprika-Chutney

Zutaten:

2 grüne & 1 rote Paprikaschote, 1 kg Tomaten, 500g Zwiebeln, 200g Farinzucker, 6 Gewürznelken, 10 Senfkörner, 5 Pfefferkörner, Salz, edelsüßes Paprikapulver, 250 ml Kräuter-Essig

Zubereitung:

Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten.

Das Gemüse in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden. Alle drei Zutaten mit Farinzucker, Nelken, Senf- & Pfefferkörnern, Salz, Paprikapulver und Essig zum Kochen bringen, etwa 30 Minuten dünsten lassen.

Das Chutney in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten verschließen oder heiß in Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen, 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Tomaten-Paprika-Ketchup

Tomaten-Paprika-Ketchup

Zutaten:

1 kg vollreife Fleischtomaten, 8 mittelgroße Zwiebeln, 100g Sellerieknolle, je 250g grüne & rote Paprikaschoten, 100g brauner Zucker, 1 EL Salz, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL Cayennepfeffer, 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 125 ml Wein-Essig, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Tomaten waschen. Zwiebeln abziehen. Sellerieknolle putzen, schälen, waschen. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen. Die Schoten waschen.

Das Gemüse in Stücke schneiden (Stengelansätze der Tomaten entfernen), das Gemüse mit Zucker, Salz, Paprikapulver, Pfeffer und Essig etwa 45 Minuten dünsten lassen. Danach durch ein Sieb streichen und die Masse nochmals so lange kochen lassen, bis sie dicklich ist. Zum Schluß noch einmal abschmecken

Einmach-Hilfe unterrühren und das Ketchup in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten verschließen oder heiß in Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen, 5

Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

Tomaten-Paprika-Relish

Tomaten-Paprika-Relish

Zutaten:

250g Tomaten, je 250g grüne & rote Paprikaschoten, 125g Zwiebeln, 250g Zucker, Salz, Ingwerpulver, Cayennepfeffer, Nelkenpulver, edelsüßes Paprikapulver, etwa 10 Pfefferkörner, 125 ml Rotwein-Essig, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), enthäuten, die Stengelansätze entfernen. Die Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen. Zwiebeln abziehen.

Das Gemüse grob zerkleinern, mit Zucker, Salz, Ingwerpulver, Cayennepfeffer, Nelkenpulver, Paprikapulver, Pfefferkörnern und Essig 30 bis 45 Minuten dünsten lassen.

Danach portionsweise im Mixer kurz pürieren. Einmach-Hilfe unterrühren. Das Relish in gut gesäuberte Gläser füllen und nach dem Erkalten verschließen.

Zitronen-Öl-Pickle

Zitronen-Öl-Pickle

Zutaten:

12 bis 15 Zitronen, 50 rote oder grüne Chilis, Salz, 625 ml Malzessig, 2 TL Bockshornkleesamen, 125 ml geschälte Knoblauchzehen, 125 ml gehackter frischer Ingwer, 125 ml gemahlener Kreuzkümmel, 125 ml gemahlener Koriander, 1 ¼ L Senföl, 2 EL schwarze Senfsamen, 2 EL Curryblätter, 1 ½ EL Fenchelsamen, 1 EL Schwarzkümmelsamen, 1 EL gemahlene Kurkuma, 1 EL Chilipulver (oder nach Geschmack), 2 ½ EL Salz (oder nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Zitronen werden geviertelt, gesalzen, drei Tage an der Sonne getrocknet.

Über Nacht die Fenchelsamen in wenig Essig quellen lassen. Am nächsten Tag die gequollenen Samen, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Koriander mit ausreichend Essig im Elektromixer bei hoher Geschwindigkeit pürieren.

In einem emaillierten Topf oder einem aus rostfreiem Stahl das Senföl heiß werden lassen. Vom Feuer nehmen; Senfsamen, Curryblätter, Fenchel- und Schwarzkümmelsamen, Kurkuma, Chilipulver und den Mixerinhalt zugeben, wieder ans Feuer geben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel 2 Minuten rösten.

Gesalzene Zitronen, Chilis und den restlichen Essig zugeben, zum Kochen bringen. Die Hitze vermindern und offen etwa 30 Minuten simmern, bis sich das Öl an der Oberfläche abscheidet und die Gewürze duften.

Salzen nach Geschmack. Abkühlen lassen. In sterilisierte Gläser füllen. Die Oberfläche des Pickles soll mit Öl bedeckt sein. Wenn das Öl dazu nicht reicht, noch zusätzliches Öl erhitzen und auf den Inhalt der Gläser füllen.

Wenn Sie das Pickle immer nur mit einem trockenen Löffel aus dem Glas nehmen, müßte es jahrelang halten.

Tip: Sie können auch Limonen für dieses Pickle verwenden.

Zwiebel-Chutney & Dörrobst

Zwiebel-Chutney mit Dörrobst

Zutaten:

500g Zwiebeln, 250g getrocknete Marillen (entsteint), 250g Dörrzwetschken (entsteint), 350g weiche Birnen, 20g frisch geriebener Ingwer, 600 ml Apfelessig, 500g Rohrzucker, 1 Zimtstange, ½ TL Salz, 1 TL Orangenschale

Zubereitung:

Zwiebeln und Dörrobst im Mixer ziemlich fein, aber nicht zu Mus pürieren.

In einer Pfanne den Essig mit Salz, Gewürzen und Orangenschale erhitzen, Zwiebel-Früchte-Mischung zugeben und alles einmal richtig aufkochen lassen.

Dann das Ganze nicht zugedeckt mindestens 1 Stunde auf kleinem Feuer leise weiter köcheln lassen, bis eine dickflüssige, marmeladenähnliche Masse entsteht.

Nun das Chutney kochendheiß in saubere, sterilisierte Marmeladengläser abfüllen und sofort verschließen.

Vor dem Gebrauch muß das Chutney mindestens 5 bis 6 Wochen reifen, erst dann entwickelt es seine Würze! Es paßt vor allem zu Wild, Pasteten, fettem Fleisch und warmen Schinken.

Zwiebelkonfit

Zwiebelkonfit

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

4 rote Zwiebeln, 2 EL Butter, 1 EL Kristallzucker, ca. 500 ml Rotwein, Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

Für die Zwiebelkonfitüre – kann auch auf Vorrat zubereitet werden – die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Ca. 2 EL Butter erhitzen, 1 EL Zucker schmelzen, Zwiebelwürfel begeben und glacieren. Rotwein zugießen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Zwiebeln weichkochen. Dabei sollte so viel Flüssigkeit verdampfen, daß sich am Ende eine konfitür-artige Konsistenz ergibt.

Zwiebel-Paprika-Relish

Zwiebel-Paprika-Relish

Zutaten:

1 kg Zwiebeln, je 200g grüne & rote Paprikaschoten, 6 EL Speiseöl, 250g brauner Zucker, knapp 2 TL Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz, Zwiebelsatz, edelsüßes Paprikapulver, Glutamat, 125 ml Wein-Essig, 1 PK Einmach-Hilfe

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und grob schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Schoten waschen und in Stücke schneiden.

Öl erhitzen, das Gemüse darin andünsten, mit Zucker, Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz, Zwiebelsatz, Paprikapulver, Glutamat und Essig 30 bis 45 Minuten dünsten lassen. Danach portionsweise im Mixer kurz pürieren.

Einmach-Hilfe unterrühren und das Relish in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten

verschließen oder heiß in Schraubverschlußgläser (Twist-Off-Deckel) füllen, sofort verschließen, 5 Minuten auf dem Deckel stehenlassen.

23n Eingemachtes

Apfel- od. Ananaskristalline

Apfel- oder Ananaskristalline

Für 6 bis 8 Backbleche

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Trockenzeit: 8 bis 10 Stunden

Die Kristalline machen zwar ein bißchen Mühe in der Herstellung, doch dafür sind sie ganz besonders hübsch anzusehen. Zudem schmeckt dieser attraktive Schmuck für ein festliches Dessert köstlich.

Zutaten:

400g Zucker für Apfelkristalline oder 200g für Ananaskristalline, 5 feste Äpfel (z. B. Granny Smith) oder 1 Baby-Ananas, 5 Zitronen für Apfelkristalline oder 1 Zitrone für Ananaskristalline, 2 bis 3 Tropfen neutrales Speiseöl

Zubereitung:

1. 600 ml Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben, einmal gut durchkochen, abschäumen und den Topf von der Herdplatte ziehen.
2. Äpfel waschen und den oberen und unteren Teil abschneiden. Die Äpfel mit dem Kerngehäuse in Scheiben von etwa 1,5 mm Dicke schneiden. Ananas schälen, den oberen und unteren Teil glattschneiden und mit dem harten Kern wie die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten mit der Aufschnittmaschine.
3. Die Apfelscheiben aufeinanderlegen und mit einem Apfelausstecher vorsichtig die Kerngehäuse herausschneiden.
4. Für jeden Apfel 100 ml Zuckersirup und den Saft von 1 Zitrone miteinander verrühren. Für die Ananas die Hälfte des Sirups mit dem Saft der Zitrone verrühren.
5. Die Apfelscheiben je eines Apfels mit einer Portion Sirup in einen Gefrierbeutel geben, Ananasscheiben auf 2 bis 3 Gefrierbeutel verteilen. Mit einem Folienschweißgerät den Beuteln die Luft entziehen und zuschweißen. Die Beutel mit den Früchten 5 bis 7 Minuten schwimmend in Wasser kochen.
6. Die Portionsbeutel in Eiswasser abkühlen lassen. Die Früchte in einem Sieb abtropfen lassen, den aromatischen Saft nicht weggießen. Man kann ihn für ein Sorbet oder eine Quarkspeise verwenden.
7. Die Fruchtscheiben auf einer leicht geölten Silikonmatte (im Bäckereibedarf-Großhandel erhältlich) auslegen oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes und leicht geöltes Blech legen. Die Früchte im Backofen bei 50° C in 7 Stunden trocknen. Danach vorsichtig umdrehen und im abgeschalteten Ofen weitertrocknen, bis sie wie Streichhölzer brechen.
8. Da die Kristalline schnell Wasser ziehen, muß man sie sofort nach dem Abkühlen sehr trocken lagern. Dazu 3 EL Blaugel (in der Apotheke erhältlich) in eine Kaffeefiltertüte füllen, mit Tesafilm verschließen und mit den Kristallinen in eine gut verschließbare Dose legen.

Tip: Für die Herstellung der Kristalline wird ein Folienschweißgerät benötigt, das dem Beutel beim Zuschweißen die Luft entzieht. Man kann es im Haushaltsfachhandel kaufen.

Eingelegte Ingwerwurzeln

Eingelegte Ingwerwurzeln

Für 1 großes Einmachglas

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Sowohl die Orangenschalen als auch die Ingwerwurzeln ergeben ein köstliches Konfekt, wenn man sie zuerst abtropfen, dann über Nacht trocknen läßt und anschließend mit dunkler Kuvertüre überzieht.

Zutaten:

300g frische Ingwerwurzeln, 500g Zucker, 1 Vanilleschote, 80g Glukose (in der Apotheke erhältlich)

Zubereitung:

1. Den Ingwer waschen und schälen. Die Schalen mit dem Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. 600 ml Wasser und die Vanilleschote zu den Ingwerschalen geben und alles zum Kochen bringen.
2. Den geschälten Ingwer in walnußgroße Stücke schneiden und ebenfalls in die Zuckerlösung legen. Alles bei sanfter Hitze langsam einkochen lassen. Kocht der Sirup zu stark, zieht der Zucker nicht richtig in den Ingwer ein, und er ist später nicht sehr lange haltbar. Deshalb sollte der Sirup bis zum starken Faden eingekocht, d. h. bis auf 112° C auf dem Zuckerthermometer erhitzt werden.
3. Nun die Glukose unterrühren. Die Zuckerlösung darf jetzt nicht mehr kochen. Die Ingwerstücke in ein gut gespültes Glas legen, dann die Zuckerlösung durch ein feines Sieb passieren und auf den Ingwer gießen, so daß er bedeckt ist. Das Glas gut verschließen.
4. Bleibt Zuckerlösung übrig, so kann man sie zusammen mit den Schalen zum Aromatisieren von Cremes und Eis verwenden.

Eingelegte Zitrone

Eingelegte Zitrone

Zutaten:

250g Salz, 1 L Wasser, 3 unbehandelte Zitronen

Zubereitung:

Salz und Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Zitronen waschen. Schale ringsum mehrmals kreuzweise einritzen. Zitronen in ein Einmachglas legen, mit der Salzlake übergießen, mit einem Deckel gut verschließen. 6 Wochen stehen lassen.

Konfierte Zitronenschale

Eingelegte Zitronen dünn schälen. Die Schale in feine Würfel schneiden.

Eingelegte Zitronen

Eingelegte Zitronen

Zutaten:

dünnschalige Zitronen, grobes Küchensalz, Malzessig

Zubereitung:

Die ganzen Zitronen mit kaltem Wasser zum Kochen aufsetzen und 10 Minuten kochen, bis jede Zitrone aufgeplatzt ist. Vom Feuer nehmen, das Wasser abgießen. Die Zitronen soweit abkühlen lassen, daß man sie anfassen kann.

Dann den Schlitz fest mit Salz ausstopfen. Die Zitronen in ein irdenes Gefäß oder ein Einmachglas mit weiter Öffnung legen, mit Essig bedecken, luftdicht verschließen. 6 Monate stehen lassen, ehe man sie verwendet.

Die Zitronen halten sich unbegrenzt. Man verwendet sie als Zutat zu Rinderschmorbraten, Limonen-Dattel-Chutney und zu Sambol aus Essigzitronen.

Eingemachte Kumquats

Eingemachte Kumquats

Für 1 großes Einmachglas
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Die Kumquats können nach kurzer Ruhezeit probiert werden, Sie sind etwa 6 Monate haltbar. Wer sie im Kühlschrank unterbringt oder in einer kühlen Speisekammer, kann sie sogar bis zu einem Jahr aufheben.

Zutaten:

2 kg Kumquats (Zwergorangen, ohne Blätter und Stiele gewogen), 600g Zucker, 500 ml frisch gepreßter Orangensaft (durch ein Sieb passiert), Saft von 1 Zitrone, 200g Glukosesirup (45° Baumé; in der Apotheke erhältlich), 200 ml Grand Marnier

Für die Gewürz-Kumquats: 1 Gewürznelke, 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt, 1 Sternanis, 10 Korianderkörner

Zubereitung:

1. Kumquats blanchieren, dann trockentupfen und mit einer feinen Nadel rundum mehrmals einstechen.
2. Den Zucker mit 250 ml Wasser aufkochen, dabei den Topfrand mit einem breiten Pinsel säubern und den Schaum abnehmen. Das Zuckerwasser 5 bis 10 Minuten bei sehr starker Hitze einkochen lassen.
3. Orangensaft zugießen, erneut aufkochen und nochmals abschäumen. Den Sirup erneut 10 Minuten einkochen lassen. Dann den Zitronensaftiterrühren.
4. Topf vom Herd nehmen und den Glukosesirupiterrühren. Diese Mischung bis auf 40° C abkühlen lassen, dann den Alkoholiterrühren.
5. Kumquats in ein gründlich gereinigtes Einmachglas schichten und mit dem Sirup übergießen. Das Glas verschließen. Die eingelegten Kumquats kühl und möglichst dunkel aufbewahren.
6. Für die Gewürz-Kumquats gibt man die Gewürze in den heißen Sirup, wenn man ihn vom Herd genommen hat. Dann die Kumquats, wie beschrieben, mit dem Gewürzsirup begießen.

Tip: Wer beide Versionen probieren möchte, halbiert den Sirup und gibt in die eine Hälfte die Hälfte der Gewürze. Dann die Kumquats auf zwei Gläser verteilen und mit gewürztem und ungewürztem Sirup begießen.

Kandierte Orangenschalen

Kandierte Orangenschalen

Für 2 bis 3 Marmeladengläser
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Ruhezeit: 5 Tage

Die Schalen nach Bedarf aus dem Sirup nehmen und im Backofen bei 50° C trocknen. Dann mit

dunkler Kuvertüre oder Orangenkuvertüre überziehen. So entsteht ein feines, immer vorrätiges Konfekt.

Zutaten:

4 unbehandelte, dickschalige duftende Orangen, 550g Zucker, 75g Glukosesirup (45° Baumé, in der Apotheke erhältlich)

Zubereitung:

1. Die Orangen gründlich waschen. Mit einem Sparschäler möglichst dünn schälen. Die weiße Innenhaut an den Schalen mit einem Messer vollständig entfernen. Die Schalen zwei Tage in kaltem Wasser wässern, dabei das Wasser häufig erneuern.
2. Danach die Schalen in leicht siedendem Wasser mindestens 15 Minuten köcheln, bis man sie leicht mit einem Zahnstocher durchstechen kann. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
3. Aus 250g Zucker und 500 ml Wasser einen Sirup kochen. Schalen hineingeben, aufkochen lassen, abschäumen und eine Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag die Schalen aus dem Sirup nehmen und in ein Sieb geben.
4. Die Zuckerlösung mit 125g Zucker erneut aufkochen. Die Orangenschalen hineingeben, nochmals aufkochen und wieder 24 Stunden stehen lassen. Den Vorgang mit weiteren 125g Zucker wiederholen.
5. Am fünften Tag den Sirup mit dem restlichen Zucker aufkochen. Die Orangenschalen zugeben, aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Den Glukosesirup unterrühren. Die Orangenschalen mit dem Sirup in Marmeladengläser füllen.

Quittenbrot

Quittenbrot

Für etwa 1 Backblech

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten

Trockenzeit: 8 bis 10 Stunden

Das Quittenbrot ist eine leckere Süßigkeit, die bei der Herstellung von Quittengelee unbedingt ausprobiert werden sollte. Es wäre zu schade, das Mus und die Schalen der Früchte einfach wegzuwerfen.

Zutaten:

ausgekochte Quitten mit den Schalen (vom Quittengelee), die gleiche Menge Zucker, nach Bedarf etwas Weißwein

Zubereitung:

1. Die gekochten Quitten mit den Schalen durch ein Sieb streichen. Das Quittenmus abwiegen, dann in einen Topf geben. Mit der gleichen Menge Zucker vermischen und unter ständigem Rühren 15 bis 20 Minuten kochen. Der Zucker muß sich dabei vollständig auflösen.
2. Ist die Mischung dicker als ein normales Apfelmus, noch ein wenig Wasser oder Weißwein unterrühren. Ist es dünner, noch etwas einkochen lassen.
3. Den Backofen auf 150° C vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und das Quittenmus gleichmäßig daraufstreichen. Das Blech in den Ofen schieben, die Ofentür leicht geöffnet lassen. Dazu einen Kochlöffel zwischen Tür und Ofen klemmen.
4. Das Quittenbrot langsam trocknen lassen. Nach etwa 3 Stunden den Ofen ausschalten. Das Quittenbrot möglichst erst am nächsten Tag aus dem Ofen nehmen und nach Belieben in Streifen, Rechtecke, Quadrate oder Rauten schneiden. Als besonders feines Konfekt kann man das Quittenbrot anbieten, wenn man es mit Kuvertüre überzieht und auf Backpapier trocknen läßt. Es läßt sich längere Zeit aufbewahren, wenn man die Stücke in Einmach- oder Hagelzucker wendet und in

eine Blechdose legt.

Rhabarberschleifen

Rhabarberschleifen & -rauten

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Rhabarberstangen, 150g Zucker

Zubereitung:

Rhabarber in 4 Streifen schneiden (2 mm dünn, 15 cm lang). Restlichen Rhabarber in Rauten (1 cm groß) schneiden. Rhabarberstreifen und -rauten im Kristallzucker wenden. Auf Dauerfolie legen, im Ofen bei 80° C gut 3 Stunden trocknen.

Aus den noch warmen Rhabarberstreifen Schleifen formen.

Rote Orangenzen

Rote Orangenzen

Für 1 kleines Marmeladenglas

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Orangenzen sind eine hübsche Garnitur für Desserts, zum Beispiel für Crêpe Suzette. Sie liefern gleichzeitig den feinwürzigen, herben Kontrast. Man kann sie auch ohne Grenadinesirup mit etwas mehr Orangensaft und Cointreau herstellen, dann zeigen sie sich in kräftigem Orangegebl.

Zutaten:

2 mittelgroße, unbehandelte Orangen, 20 ml Orangensaft, 20 ml Cointreau, 60 ml Grenadinesirup

Zubereitung:

1. Die Orangen waschen, trockentupfen und mit dem Sparschäler vom Blüten- bis zum Stielansatz dünn schälen. Die an den Schalen verbliebene weiße Haut mit einem Messer vorsichtig entfernen. Die Schalen in gleich lange Julienne oder Zesten, also in feine dünne Streifen, schneiden.
2. Die Zesten dreimal in kochendem Wasser blanchieren. Dazu am besten Wasser in drei Töpfen gleichzeitig zum Kochen bringen. Die Zesten in den ersten Topf geben und warten, bis das Wasser aufwallt. Dann die Zesten in ein Sieb geben und kalt abbrausen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.
3. Die Zesten mit Orangensaft, Cointreau und Grenadinesirup in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit bis auf etwa ein Drittel einkochen. Dann die Zesten abkühlen lassen und in ein gründlich gereinigtes, heiß ausgespültes und abgetropft Glas geben. Das Glas verschließen und kühl stellen. So sind die Zesten über längere Zeit haltbar.

Einkochen im Dunst

Allgemeines zu Einkochen im Dunst (Sterilisieren, "Einwecken")

- Kernobst mit rostfreiem Messer schälen und schneiden! **Obst roh, Gemüse etwas überkocht** in die Gläser füllen! Fest einfüllen bis 2 cm unter den Glasrand!
- **Zucker-** oder **Salzlösung** überkühlt langsam über Obst und Gemüse gießen, damit die Luft aus den Zwischenräumen entweichen kann. **Glasdeckel** und **Klammern** festhalten.
- Die Gläser vorsichtig in den **Kochtopf** stellen, kaltes Wasser einfüllen bis $\frac{3}{4}$ der Glashöhe.
- Wenn das Wasser kocht, beginnt die **Sterilisierzeit**. Man kann auch im Backrohr sterilisieren. Die

Gläser zugedeckt erkalten lassen! Vor Zugluft schützen. Klammern erst nach dem Erkalten lösen!

Obst

Mit Zucker einstreuen:

Dazu werden abwechselnd eine Lage Beeren, 1 Liter Zucker eingestreut und mit einer Beerenlage abgeschlossen. (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren oder Mischfrüchte).

Mit Zuckerlösung:

1 Liter Wasser, 300 bis 500g Zucker (Menge der Zuckerlösung ca. 1/3 des Glasinhaltes).

Zubereitung:

Das Obst wird roh sehr dicht in die Gläser gefüllt und mit Zuckerlösung übergossen. Dazu wird der Zucker in kaltem Wasser gelöst, aufgekocht und ausgekühlt.

Es eignen sich besonders:

Kirschen, Birnen, Äpfel, Pflaumen, Zwetschken usw. Früchte wie Stachelbeeren, Zwetschken usw. müssen vorerst mehrmals mit einem Hölzchen angestochen werden, um das Platzen zu verhindern.

Sterilisieren:

Kernobst	bei 90°	25 bis 30 Minuten
Steinobst	bei 80°	20 bis 25 Minuten
Beerenobst	bei 75°	10 bis 15 Minuten

Gemüse

Das etwas vorgekochte oder kurz gedämpfte Gemüse (Grüne Bohnen, Erbsen, Karotten usw.) wird überkühlt in die Gläser geschichtet und mit dem Kochwasser oder abgekochtem Salzwasser kalt übergossen. (Bei Erbsen kann man 1 KL Zucker zur Salzlösung geben).

Konservieren von Obst & Gemüse

Konservieren von Obst und Gemüse

Durch Konservieren können leicht verderbliche Nahrungsmittel für längere Zeit haltbar gemacht werden. Zur Konservierung – Haltbarmachung der Lebensmittel – ist auch heute noch das Einkochen und Einlegen gebräuchlich, die häufigste Konservierungsart ist jedoch das Tiefkühlen.

Bedeutung:

Unsere Gartenernte und preiswerte Marktangebote können auf das ganze Jahr verteilt werden. Auch im Winter, wenn Obst und Gemüse teuer sind, brauchen wir nicht auf diese wertvollen Nahrungsmittel zu verzichten.

Arten der Haltbarmachung:

- Durch **Entziehen von Wasser**: Trockenhefe, Kartoffelflocken, Trockengemüse, Dörrobst.
- Durch **Erhitzen und Luftabschluß**: Marmeladen, Dunstobst, Fruchtsäfte, Gemüse- und Fleischkonserven.
- Durch **Beigabe keimwidriger Stoffe**: Salzgemüse, Sauerkraut, Essiggurken.
- Durch **Tiefkühlen**: Fleisch, Gemüse, Beeren, Obst.

Vorbereitung:

Sauber und sorgfältig arbeiten!

Hilfsmittel vorbereiten:

- Gläser ausbrühen, Ringe, Gummikappen und Korke auskochen, mit reinem Wasser nachspülen und abtropfen lassen!
- Nur saubere Töpfe, Schüsseln, Siebe und Tücher verwenden!
- Beschädigte Ringe, Töpfe, Gläser ausscheiden!

- Einkochtes nicht in Messinggefäßen stehenlassen (Grünspan!).

Einkochgut vorbereiten:

- Nur gutes, frisch geerntetes Obst und Gemüse verwenden!
- Rasch und gründlich reinigen und nicht zerteilt im Wasser liegenlassen!
- Gemüse von frisch gedüngtem Boden eignet sich nicht zum Konservieren.

Aufbewahrung:

Die gefüllten Gläser und Töpfe müssen trocken, luftig und kühl, vor Licht geschützt aufbewahrt und öfters nachgesehen werden.