



Tipps und Tricks rund ums Einmachen

Einkochen

Beim Einkochen werden Lebensmittel sterilisiert und heiss in Gläser abgefüllt. Beim Abkühlen der Gläser zieht sich die Luft zusammen und erzeugt so ein Unterdruck, der den Deckel fest ans Glas ansaugt. Dadurch wird das Eindringen von Keimen verhindert und macht das Eingemachte haltbar.

Vorbereiten

Einmachgläser gründlich mit heissem Wasser spülen, um Spülmittelreste zu entfernen, diese können den Geliervorgang stören. Dazu Gläser mit kochendem Wasser füllen und Deckel 5 min. sprudelnd kochen. Die Deckel nicht abtrocknen, die können nass aufgeschraubt werden.

Mengen

Am Besten nur kleine Mengen aufs Mal zubereiten: 1 kg Früchte oder Gemüse bzw. 750 ml Saft. Die Früchte werden gerüstet gewogen, damit die Mengen stimmen. Dies verkürzt einerseits die Kochzeit und andererseits schon es die Vitamine.

Gelierzucker Pektin

Pektin ist ein natürlicher Bestandteil von Früchten und ist zusammen mit Zucker und Zitronensäure für den Geliervorgang verantwortlich. Je nach Pektingehalt der Frucht muss zusätzlich Pektin und Zitronensäure beigegeben werden. Der Pektingehalt ist in unreifen Früchten höher und nimmt mit zunehmender Reife ab. Konfitüren mit Gelierzucker 2:1 sind weniger süss und fruchtiger (auf 1 kg Früchte 500 g Zucker und 1 Pack Gelierzucker verwenden). Schlecht gelierende Früchte können mit gut gelierenden Früchten kombiniert werden (z.B. Erdbeeren und Zitronen, Ananas und Äpfel).

Gelierprobe

Die Gelierprobe zeigt, ob die Konfitüre richtig geliert ist. Dazu 1 TL Konfitüre auf einen Teller geben, wird die Masse dicklich und fliesst nicht mehr davon, wird auch die Konfitüre gelieren. Schneller geht es, wenn der Teller im Kühlschrank gekühlt wurde.

Kochen von Konfitüre und Chutneys

Fruchtmasse unter ständigem Rühren 3 min (mit Gelierzucker) oder bis zum Gelieren sprudelnd kochen lassen.

Einmachen von Gemüse

Sud aus Essig, Wasser (1:1), Zucker (ca. 3EL/l), Salz (1EL/l) und beliebigen Kräutern und Gewürzen aufkochen. Gemüse in Stücke oder ganz, je nach dem vorgekocht in Gläser füllen und mit Sud übergiessen. Der Sud muss das Gemüse zwingen 2cm überdecken.

Abfüllen

Gewürze unbedingt die volle Zeit mitkochen. Kochend heisse Masse mit dem Einfülltrichter in die Gläser füllen, bis 1-2 cm unter den Rand. Deckel aufsetzen und 5 min auf den Kopf drehen, damit auch der Deckel durch die heisse Masse sterilisiert wird. Die Gläser beim Abkühlen nicht bewegen, damit der Geliervorgang nicht gestört wird (gilt nicht für Einlegen in Essig).

Aufbewahren

Die eingemachten Gläser sind ein Jahr lang haltbar. Kühl und dunkel lagern, damit keine Verfärbungen entstehen.

Pannenhilfe

Wenn die Konfitüre zu flüssig ist, nochmals aufkochen und Gelierzucker beigegeben. Ist sie zu stark geliert, mit 1-2 EL heissem Wasser verdünnen oder die Konfitüre zu einem Dessert oder Shake weiterverarbeiten.



Mus, Gelee, Marmelade und Chutney



Mus

1 kg Früchte, entkernt und zerkleinert
½ Zitrone, Saft
500 ml Wasser
125 g Zucker

Gelee

1 kg Früchte, in Stücke schneiden
500 ml Flüssigkeit (Apfelsaft, Weisswein)
Zitronensaft
Zucker (evtl. zusätzliches Pektin)
(Verhältnis 750 ml Fruchtsaft, 500 g Zucker,
2 EL Zitronensaft)

Marmelade

1 kg Früchte, entkernt, in Stücke schneiden
etwas Wasser
500 g Zucker
1 Zitronen, Saft
evtl. Vanillepaste

Chutney

2.5 kg Früchte und/oder Gemüse
500 g Zwiebeln
500 g Zucker
600 ml Essig (Apfel, Weisswein)
200-500 g Trockenfrüchte
Gewürze nach Belieben:
Ingwer, Nelken, Zimt, Salz, Chili, Pfeffer, Korian-
dersamen, Kreuzkümmel, Senfsamen etc.

Früchte (Äpfel, Quitten, Birnen, Beeren oder gemischt) mit Zitronensaft und Wasser aufkochen, 20-25 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer pürieren, Zucker hinzufügen, nochmals aufkochen und dann heiss in Gläser abfüllen.

Quitten mit Flüssigkeit über Nacht ziehen lassen, dann im Dampfkochtopf weichkochen, durch Gazetuch entsaften. Zusammen mit Zitronensaft und Zucker aufkochen und heiss abfüllen.

Früchte mit Wasser im Dampfkochtopf weichgaren, evtl. mit dem Stabmixer pürieren oder durch das Passevite lassen und mit dem Zucker, Zitronensaft aufkochen und heiss in Gläser abfüllen.

Gemüse, Früchte, und Zwiebel fein hacken. Zusammen mit Essig, Zucker und Gewürzen aufkochen, dann ohne Deckel weiterkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das heisse Chutney in sterilisierte Gläser einfüllen, so dass sich keine Luftlöcher bilden.

Kürbis-Rezepte

Kürbis-Marmelade mit Ingwer

1 kg Kürbis
 etwas Ingwer, gerieben
 2 Zitronen, Saft und 1 EL Schale
 500g Zucker
 Pektin



Kürbis im Dampfkopftopf weichgaren und pürieren, mit Ingwer und Zitronensaft und –schale aufkochen, Pektin begeben, Zucker hinzufügen und heiss abfüllen.

Anstelle von Ingwer können auch andere Zutaten gewählt werden wie Verveine, Orangen, Zimt etc.

Kürbis Chutney mit Salbei

1.5 kg Kürbis, in Würfel geschnitten
 4 Zwiebeln, mittelgross
 3 Zitronen, Saft
 250 ml Essig
 200 g Zucker
 2 EL Salz
 1 Knoblauchzehe
 Salbei

Alle Zutaten ausser Salbei aufkochen bis Kürbis weich ist. Salbei grob gehackt begeben und nochmals kurz köcheln, dann heiss abfüllen.

Anstelle von Salbei können auch andere Zutaten gewählt werden wie Orangen, Zimt etc.

Süsssaurer Kürbis

1,5 kg Kürbis, in Würfel geschnitten
 500 ml Essig
 500 ml Wasser
 120 g Zucker
 4 Zwiebeln
 Gewürze: Nelken, Zimtstangen etc.
 Organgensaft, Zitronensaft

Kürbis mit Essig und Wasser über Nacht ziehen lassen, aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen. Dann heiss in Gläser abfüllen.

Anstelle der genannten Gewürze können auch andere Zutaten gewählt werden wie Orangen, Meerrettich etc.

Quitten-Kürbis Chutney

1 kg Quitten, entkernt und in Würfel
 1 kg Kürbis, in Würfel geschnitten
 500 g Äpfel, entkernt und in Würfel
 500 g Zucker
 500 g Zwiebeln
 600 ml Essig
 1 TL Salz
 2 Chili
 Gewürze: Zimtstange, Pfefferkörner, Nelken

Alles ausser dem Zucker mischen und eine Stunde ziehen lassen, Gewürze in ein Gazetuch oder Teebeutel legen. Aufkochen und dann den Zucker begeben.





Apfel Rezepte

Apfelchutney

700 g Äpfel
3 Paprika
20 g Ingwer
50 ml Essig
150 g Zucker
4 Nelken
1 Prise Cayennepulver

Äpfel entkernen und in Stücke schneiden, Ingwer schälen und in feine Stücke schneiden. Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und bei gelegentlichem Umrühren für ca. 30 Minuten köcheln lassen. Das Chutney noch heiss in sterile Gläser abfüllen.

Kürbis-Apfel-Marmelade

600 g Kürbis
400 g Apfel
Wenig Flüssigkeit (Apfelsaft, Orangensaft etc.)
500 g Zucker
Pektin
Gewürze nach Belieben: Muskat, Zimt, Nelken

Kürbis schälen, entkernen, klein schneiden und mit Äpfeln und der Flüssigkeit in einem Topf weich kochen. Alles pürieren und mit dem Zucker, Pektin aufkochen und heiss abfüllen in sterile Gläser.

Quitten-Apfel-Mus

500 g Quitten, entkernt und zerkleinert
½ Zitrone, Saft
500 ml Wasser
500 g Äpfel, entkernt und zerkleinert
125 g Zucker

Quitten mit Zitronensaft und Wasser aufkochen, 10 Minuten kochen, dann Äpfel hinzugeben und weitere 10-15 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer pürieren, Zucker hinzufügen, nochmals aufkochen und dann heiss in Gläser abfüllen.

Weitere Rezepte

Grüne Tomaten Chutney

600 g grüne Tomaten
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 Apfel
1 Peperoni
200 ml Apfelessig
150 g Zucker, 15 g Pektin
3 Lorbeerblätter
Senfkörner, Nelken, Chili, Kardamom

1 Zitrone, Schale und Saft
2 cm Ingwer
1 TL Salz

Alles zusammen aufkochen, dann Pektin begeben und 4 Minuten sprudelnd kochen. Dann pürieren und heiss abfüllen.

Chili-Peperoni Gelee

750 g Peperoni
100 g Chilis
50 g frischer Ingwer
350 ml Apfelessig
1 kg Zucker
Pektin
1-2 Limetten

1 TL Salz
Chili, Peperoni und Ingwer fein hacken. Mit dem Essig und Pektin in einen grossen Topf geben und langsam zum Siedepunkt bringen. Limettensaft, Zucker und Salz hinzufügen und unter Rühren auflösen. 8 Minuten kochen lassen und heiss in sterile Gläser abfüllen.