



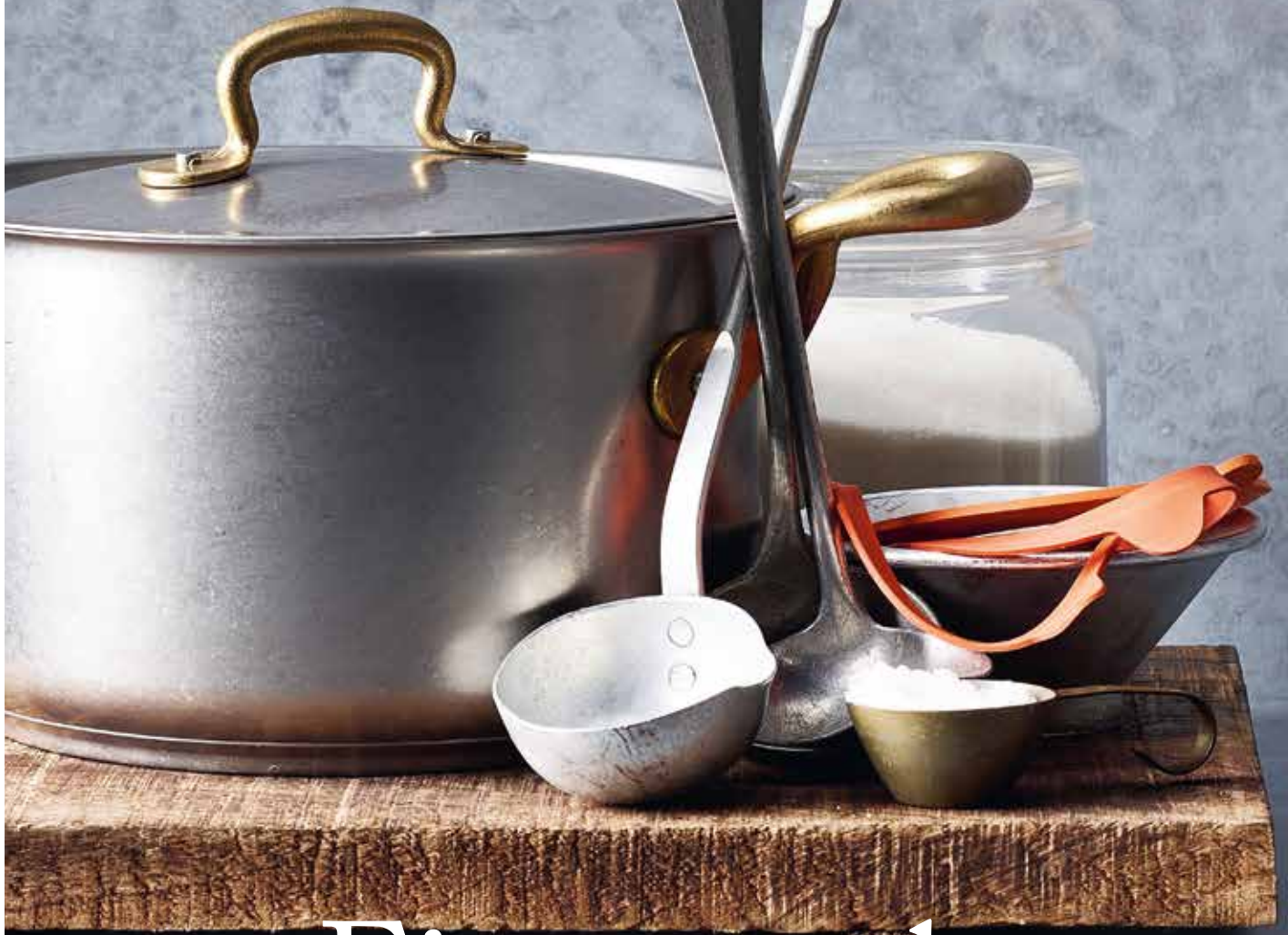
ANNEMARIE WILDEISENS

Kochen

Kochen



Eingemacht-Spezial | www.wildeisen.ch



Eingemacht

Jetzt geht es ans Eingemachte!

HALTBAR GEMACHT
Gemüse im Winter
noch genießen.

SOMMERERINNERUNGEN
Den Sommer noch lange
nachklingen lassen.

GROSSMUTTERS PFADE
Immer gut gewürzt für den
besonderen Genuss.

Kochen

Unsere besten Einmachrezepte



Online finden Sie Küchentipps, passende Beilagen, Inspirationen und weitere Informationen zu den Rezepten.



Senf-«Kaviar» 3



In Essig eingelegte Champignons 4



Eingelegte Oliven 6



Johannisbeer-Gelee 6



Eingemachter scharfer Knoblauch 7



Aprikosen-Chutney 8



Wassermelonenschalen-Pickles 9



Eingelegte rote Zwiebeln 11



Blaubeerkonfitüre mit Ingwer und Vanille 12



Apfel-Dörraprikosen-Konfitüre mit Ingwer 13



Senfbirnen 14



Hausgemachtes Kräutersalz 15



Hausgemachte Bouillon vom Suppenhuhn 16



Brombeer-Konfitüre mit Lavendel 17



Orangen-Konfitüre mit Spekulatius 18

Rezeptverzeichnis alphabetisch geordnet

A	Apfel-Dörraprikosen-Konfitüre mit Ingwer	13
	Aprikosen-Chutney	8
B	Blaubeerkonfitüre mit Ingwer und Vanille	12
	Bouillon vom Suppenhuhn, hausgemacht	16
	Brombeer-Konfitüre mit Lavendel	17
C	Champignons, in Essig eingelegte	4
J	Johannisbeer-Gelee	6
K	Knoblauch, Eingemacht scharf	7
	Kräutersalz, hausgemacht	15
O	Oliven, eingelegt	6
	Orangen-Konfitüre mit Spekulatius	18
S	Senfbirnen	14
	Senf-«Kaviar»	3
W	Wassermelonenschalen-Pickles	9
Z	Zwiebeln, eingelegt, rot	11

So kochen wir

Zutaten

Wir verwenden nach Möglichkeit Zutaten aus fairem Handel, Bio-Produkte regionaler Herkunft sowie Fische und Meeresfrüchte, die der WWF oder Greenpeace in ihren Einkaufsratgebern (www.wwf.ch/fisch, www.greenpeace.org) empfehlen. Gemüse, Salate, Kräuter und Früchte werden – wenn im Rezept nicht anders vermerkt – immer im Rohzustand gewogen. Sie sollten vor der Zubereitung gewaschen werden. **ZUBEREITUNG:** Die Angaben für Backofentemperaturen basieren immer auf der Einstellung Unter-/Oberhitze. Andere Einstellungen werden ausdrücklich erwähnt. Bei Umluft/Heissluft muss der Ofen in der Regel 15 °C bis 25 °C niedriger eingestellt werden, da diese Technik eine intensivere Hitze entwickelt. **VORBEREITUNGSZEIT:** Diese Zeit muss man in etwa aufwenden, bevor das Gericht gekocht oder gebacken werden kann. Wird das Gericht nicht gekocht oder gebacken, sollte es in der Vorbereitungszeit fertiggestellt werden können. **KOCH-/BACKZEIT:** Die Zeit, die ein Gericht auf dem Herd oder Grill, im Backofen oder Steamer verbringt, bis es gar ist. **RUHEZEIT:** So lange muss das Gericht ruhen. Sei es zum Abkühlen, Festwerden, Gefrieren oder Marinieren. **DÄMPFEN** kann man in speziellen Aufsätzen für Pfannen, in eingebauten oder frei stehenden Öfen (je nach Hersteller auch Steamer genannt). Alle Garzeiten sind für normale Dämpfgeräte berechnet – nicht für Drucksteamer! – und können je nach Gerät leicht variieren. Bei Unsicherheiten konsultieren Sie bitte die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Gerät. **MENGENANGABEN:** Wenn nicht anders vermerkt, sind Esslöffel und Teelöffel immer gestrichen voll dosiert. Unter **Prise** versteht man die Menge, die zwischen 2 Fingerspitzen Platz hat. Eine **Messerspitze** entspricht 2–3 Prisen. 1 Bund Kräuter wiegt etwa 20g. Wir verwenden **mittelgrosse Eier** (50–58g); davon beträgt der Eiweissanteil 30–35g, jener des Eigelbs 20–25g.



Senf-«Kaviar»

ERGIBT 1 Glas von ¼ Liter
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
RUHEZEIT: 48 Stunden

2 Knoblauchzehen
125 g Weissweinessig
50 g Apfelsaft
2 Esslöffel Birnel
½ Teelöffel Salz
2 Lorbeerblätter
80 g gelbe Senfsamen

1 Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Essig, Apfelsaft, Birnel, Salz und Lorbeer in eine kleine Pfanne geben und kräftig aufkochen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

2 Die Senfsamen in ein Einmachglas geben. Den Sud durch ein Sieb dazugießen, das Glas verschliessen und gut schütteln. Den Senf-«Kaviar» in den Kühlschrank stellen und vor der ersten Verwendung mindestens 48 Stunden durchziehen lassen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank bis zu 3 Monaten.

In Essig eingelegte Champignons

ERGIBT 2 Gläser von je 2 dl Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 6 Minuten
RUHEZEIT: 1 Woche

Für dieses Rezept verwendet man am besten ganz normalen Weisswein- oder Kräuteres-sig und keinen weissen Balsamico, dieser ist zu mild. Hat man nur diesen zur Hand, muss der Wasseranteil durch die gleiche Menge weissen Balsamico ersetzt werden.

300 g Champignons
1 Knoblauchzehe
3 Lorbeerblätter
1 Teelöffel gelbe Senfkörner
½ Teelöffel schwarze Pfefferkörner
½ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Zucker
2 dl Weissweinessig
½ dl Wasser

1 Die Champignons gründlich rüsten. Die Stiele sauber anschneiden und je nach Grösse die Pilze halbieren oder vierteln; kleine Pilze kann man ganz belassen.

2 In einer Pfanne reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pilze hineingeben und 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

Abgiessen und gut abtropfen lassen.

3 Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

4 In einer Pfanne Knoblauch, Lorbeerblätter, Senf- und Pfefferkörner, Salz, Zucker, Essig und Wasser (siehe Einleitungstext) zusammen aufkochen. Die Pilze in den Sud geben und 5 Minuten kochen lassen.

5 Inzwischen die Gläser gründlich heiss spülen und auf ein Tuch stellen.

6 Die Pilze mitsamt Sud kochend heiss in die vorbereiteten Gläser füllen; sie sollten mit Sud gut bedeckt sein. Sofort verschliessen. Vor der ersten Verwendung 1 Woche ziehen lassen.

Frisch sind Pilze nur sehr kurze Zeit haltbar. In Essig eingelegt ergeben sie aber einen köstlichen Vorrat.

Haltbarkeit: Die Essigpilze sind ungeöffnet 6 Monate und länger haltbar.





Eingelegte Oliven

ERGIBT 2 Gläser von etwa 2½ dl Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

Diese Oliven sind ein guter Begleiter zum Aperitif, passen auf ein Antipastibuffet oder als Garnitur zu mediterranen Vorspeisen.

100 g Fenchel
1 grosser Zweig Rosmarin
2 Knoblauchzehen
abgeriebene Schale von ½ Orange
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g entsteinte schwarze Oliven
ca. 2 dl Olivenöl

1 Den Fenchel rüsten, in Scheiben schneiden und diese fein hacken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen, die Knoblauchzehen schälen und beides ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und die Orangenschale fein dazureiben. Kräftig mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mischen.

2 Die Oliven mit dem Gewürzfenchel mischen und satt in 2 Einmachgläser füllen. Die Gläser mit Olivenöl randvoll auffüllen. Die Oliven vor Verwendung mindestens 1 Woche an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Haltbarkeit: Etwa 2 Monate.



Johannisbeer-Gelee

ERGIBT etwa 4 Gläser à 2 dl Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: insgesamt 15 Minuten

1 kg Johannisbeeren
½ dl Wasser
500 g Gelierzucker

1 Die Johannisbeeren von den Stielen zupfen und in eine Pfanne geben. Mit Hilfe eines Kartoffelstampfers oder einer grossen Gabel gut anquetschen. Das Wasser beifügen und alles zugedeckt langsam erhitzen. Anschliessend nur so lange leise kochen lassen, bis die Beeren zerfallen und den Saft abgeben. Die Johannisbeermasse in einem Gelee-tuch oder grossen Sieb, das mit einem Gazetuch ausgelegt ist, abtropfen lassen. Dies dauert einige Stunden, auf keinen

Fall das Tuch mit der Masse ausdrücken, sonst wird der Saft trüb.

2 Die Gläser gründlich und heiss reinigen. Zum Abfüllen auf ein Küchentuch stellen.

3 Vom Saft 5 dl (siehe Tipp) abmessen und mit dem Gelierzucker in eine Pfanne geben. Alles langsam aufkochen, dann 5–6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschliessen.

Haltbarkeit: Bis zu 12 Monaten. Einmal geöffnet, das Gelee im Kühlschrank lagern und möglichst rasch aufbrauchen.

TIPP

Saft und Zucker stehen im Verhältnis 1:1. Ergeben die Beeren beim Abtropfen mehr oder weniger Saft, kann man die Zuckermenge also ganz einfach entsprechend anpassen.



Eingemachter scharfer Knoblauch

ERGIBT 3 Gläser von je 3½ dl Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 15 Minuten

10 grosse Knoblauchknollen
2 Peperoncini
2 Zweige Rosmarin
6 Zweige Thymian
2½ dl Weissweinessig
2½ dl Wasser
70 g brauner Zucker
1 Teelöffel Salz

- 1 Die Knoblauchknollen in einzelne Zehen teilen, jedoch nicht schälen. In einer Pfanne reichlich Wasser aufkochen und die Knoblauchzehen darin 5 Minuten kochen. In ein Sieb abgiessen und leicht abkühlen lassen.
- 2 Inzwischen die Peperoncini mitsamt Kernen in feine Röllchen schneiden. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die beiden Zutaten in einer Pfanne mit den Kräutern, dem Essig, dem Wasser, dem Zucker und dem Salz aufkochen und kurz leicht köcheln lassen.
- 3 Inzwischen die Knoblauchzehen aus der Schale drücken. In den Gewürzsud geben, aufkochen und 8–10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
- 4 Gleichzeitig die Gläser, Deckel und Dichtungen gründlich reinigen.
- 5 Die Knoblauchzehen kochend heiss in die vorbereiteten Gläser füllen, mit nochmals aufgekochtem Sud übergiessen und sofort verschliessen. Vor dem ersten Genuss mindestens 10 Tage ziehen lassen.

Haltbarkeit: Der Knoblauch ist mindestens 6 Monate haltbar; angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.



Aprikosen-Chutney

ERGIBT 2 Gläser von etwa ¼ Liter Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 25 Minuten

500 g Aprikosen
100 g Zwiebeln
30 g frischer Ingwer
1 rote Chilischote
1 Esslöffel Koriandersamen
2 Stück Kardamom
1 Teelöffel weisse Pfefferkörner
1 unbehandelte Orange
1 Esslöffel Sonnenblumenöl
½ dl Weissweinessig
150 g Zucker

- 1 Die Aprikosen halbieren, den Kern entfernen und die Früchte klein würfeln.
- 2 Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote mitsamt Kernen fein hacken. In einem Mörser Koriandersamen, Kardamom und Pfefferkörner fein zerstoßen. Von der Orange ½ Schale fein abreiben, dann den Saft der ganzen Orange auspressen.
- 3 In einer weiten Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebeln, den Ingwer, die Chilischote sowie die zerstoßenen Gewürze darin 5 Minuten dünsten. Die Aprikosen beifügen und zugedeckt mitdünsten, bis sie leicht zerfallen. Die Orangenschale, den Orangensaft, den Essig und den Zucker beifügen und das Chutney unter Rühren etwa 20 Minuten leise kochen lassen, bis es die Konsistenz einer Konfitüre hat.
- 4 Inzwischen die Gläser gründlich und heiss reinigen und zum Abfüllen auf ein Küchentuch stellen.
- 5 Das Chutney kochend heiss in die Gläser füllen und sofort verschliessen. Das Chutney passt zu grilliertem Fleisch, kaltem Braten oder einer Käse-/Fleischplatte.

Haltbarkeit: Ungeöffnet mindestens 6 Monate; nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Wassermelonenschalen-Pickles

ERGIBT 4 Gläser von etwa ¼ Liter Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 30 Minuten
RUHEZEIT: 8 Stunden

1 kleine Wassermelone
1 Liter Wasser (1)
50 g Salz
1 unbehandelte Limette
75 g frischer Ingwer
3 Gewürznelken
1½ Teelöffel Koriandersamen
250 g Zucker
3 dl Wasser (2)
1¼ dl Weissweinessig

1 Die Wassermelone halbieren und jede Hälfte in 4–5 Schnitze schneiden. Das Fruchtfleisch nicht zu knapp von der Schale schneiden und anderweitig verwenden (siehe Tipp). Den äusseren dunkelgrünen Teil der Schale möglichst dünn abschälen, dann Schalenschnitze in Streifen schneiden.

2 In einer Schüssel die erste Portion Wasser (1) mit dem Salz verrühren, bis sich dieses aufgelöst hat. Die Wassermelonenschalenstücke beifügen und mit einem Teller beschweren, damit die Stücke in der Lake liegen. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

3 Die grüne Limettenschale fein abreiben und den Limettensaft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben.

4 In einer Pfanne die Limettenschale und den -saft, den Ingwer, die Nelken, die Koriandersamen, den Zucker, die zweite Portion Wasser (2) und den Essig aufkochen.

5 Die Wassermelonenschalen in ein Sieb abgiessen, dann in den Sud geben. Die Melonenschalen zugedeckt bei Mittelhitze etwa 30 Minuten kochen lassen, bis die Schalen glasig sind.

6 Inzwischen die Gläser gründlich reinigen (siehe auch Einmachtipps) und auf ein Küchentuch stellen.

7 Die Wassermelonenschalen mit dem Sirup in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschliessen.

Haltbarkeit: mindestens 6 Monate.

Passt zu: Grilliertem Fleisch, Käse- oder Fleischplatten, Raclette.

TIPP

Das nicht verwendete Wassermelonenschalenfleisch gewürfelt und gekühlt als Dessert servieren oder für einen erfrischenden Wassermelonen-Slush verwenden (Rezept auf www.wildeisen.ch).



1 X 1 DES EINMACHENS

Zutaten wie Zucker, Salz und Säure machen neben Hitze die Lebensmittel haltbarer. Früchte einzukochen ist daher kein Problem, denn in der Regel reichen neben der Hitze auch Zucker und Säure sowie der pH-Wert der Früchte aus, um diese problemlos einmachen zu können. Aufpassen muss man beim Gemüse: Will man dieses nur mit Flüssigkeit wie Wasser und Hitze, jedoch ohne Salz und/oder Säure konservieren, ist dies nur bedingt empfehlenswert. Gemüse hat in der Regel einen pH-Wert von über 4,5 und liegt damit im schwach sauren Bereich, wo schädliche Erreger wie der Botulinum auch unter Luftabschluss die Möglichkeit haben, Toxine zu bilden. Ihnen ist nur beizukommen, wenn die Lebensmittel unter Druck (Dampfkochtopf) auf 121 Grad erhitzt werden.

Gemüse und Früchte vorbereiten

Gemüse und Früchte sollten einwandfrei und reif, aber nicht überreif sein. Vor Verwendung gründlich waschen, wenn nötig auch nach dem Rüsten nochmals gut unter fließendem Wasser spülen.

Gläser vorbereiten

Gläser, Dichtungsringe und Deckel gründlich mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Noch besser: Die Gläser in der Geschirrspülmaschine mit einem entsprechenden Hygieneprogramm waschen oder in einer Pfanne in siedendem Wasser oder im Steamer etwa 20 Minuten auskochen. Defekte Deckel und Dichtungsringe auswechseln, sie sind sonst gerne ein Eintrittstor für Keime und Bakterien.

Längere Haltbarkeit

Eingemachtes ist noch länger haltbar, wenn man es nicht nur heiss einfüllt, sondern zusätzlich sterilisiert. Ausserdem kann man auf diese Weise Eingelegtes wie Zwiebeln oder Gurken, die nur mit einem heissen Essigsud übergossen werden, auch ungekühlt haltbar machen.

Sterilisieren kann man im Backofen im Wasserbad oder – vor allem für grössere Mengen gut geeignet – in speziellen Einkochautomaten. Wer einen Steamer hat, kann auch im Dampf sterilisieren bzw. einkochen.

Für das Sterilisieren sollten die Gläser bis maximal 3–4 cm unter den Rand befüllt werden, denn das Einmachgut dehnt sich beim Erhitzen aus. Ist das Glas zu hoch gefüllt, drückt Flüssigkeit durch den Dichtungsring; damit ist die Haltbarkeit eingeschränkt oder gar nicht mehr gegeben. Am besten sterilisiert oder kocht man die Gläser unmittelbar nach dem Abfüllen ein, denn auf diese Weise kann man die Restwärme noch mitnehmen. Erst wenn sich der Inhalt der Gläser wieder auf mindestens 85 Grad erhitzt hat, beginnt die Sterilisationszeit.

Sterilisieren im Steamer

Die gefüllten Gläser auf den Locheinsatz stellen und auf diesem in den Steamer einschieben. Die Gläser werden im 95 Grad heissen Dampf sterilisiert, die Dauer ist von der Grösse und dem Inhalt der Gläser abhängig. Angaben dazu kann man unseren Rezepten entnehmen. Bei vielen Küchengeräteanbietern findet man zudem in den mitgelieferten Unterlagen oder auf der Website der betreffenden Firmen ausführliche Anleitungen zum Sterilisieren. Den Steamer am Ende der Sterilisierzeit ausschalten und am besten die Gläser im Gerät selber auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Sterilisieren im Backofen

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die gefüllten Gläser in einen Bräter oder Gratinform setzen, dabei am besten den Boden mit einem doppelt gefalteten Küchentuch auslegen, dann verrutschen die Gläser nicht. Sie dürfen sich nämlich beim Sterilisieren nicht berühren. Die Gläser im Bräter oder in der Form in den Ofen schieben und mit so viel kochendem Wasser umgiessen, dass sie ungefähr zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Sterilisierzeit ist von der Grösse und dem Inhalt der Gläser abhängig. Angaben dazu kann man auch den Rezepten entnehmen. Den Ofen am Ende der Sterilisierzeit ausschalten und am besten die Gläser im Gerät selber auf Raumtemperatur abkühlen lassen.



Eingelegte rote Zwiebeln

ERGIBT 3 Gläser von etwa ¼ Liter Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 10 Minuten

2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
4 Teelöffel gelbe Senfsamen
10 g Salz
70 g Zucker
4 dl Rotweinessig
500 g rote Zwiebeln
2 Zweige Dill

- 1 In einem Mörser den Pfeffer und die Senfsamen leicht anquetschen. Dann in eine Pfanne geben und das Salz, den Zucker und den Essig beifügen. Alles aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 Inzwischen die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Den Dill grob hacken.
- 3 Die Gläser, Deckel und Dichtungen gründlich reinigen und auf ein Küchentuch stellen.

- 4 Die Zwiebeln mit dem Dill in die vorbereiteten Gläser füllen. Den Sud nochmals kräftig aufkochen, dann sofort kochend heiss über die Zwiebeln giessen. Die Gläser verschliessen. Abkühlen lassen. Dann vor Verwendung die Zwiebeln im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Haltbarkeit: im Kühlschrank etwa 1 Monat. Wer die Zwiebeln länger und ungekühlt haltbar machen möchte, sterilisiert sie unmittelbar nach dem Einfüllen in die Gläser im Backofen oder im Steamer etwa 35 Minuten (siehe Einmachtipps).

Passt zu: Die Zwiebeln sind ein feiner Belag für Sandwiches und passen zu kalt aufgeschnittenem Braten sowie zu Käse- und Fleischplatten.



Blaubeerkonfitüre mit Ingwer und Vanille

ERGIBT 4 Gläser von 2 dl Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 10 Minuten

2 unbehandelte Orangen
75 g Ingwer, gerüstet gewogen
1 Vanilleschote
500 g Blaubeeren oder Heidelbeeren
500 g Gelierzucker 1:1

- 1 Die Schale von 1 Orange fein abreiben. Den Saft von beiden Orangen auspressen.
- 2 Den gerüsteten und abgewogenen Ingwer fein reiben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herausschaben.

- 3 Die Orangenschale, den Orangensaft, den Ingwer, die Vanilleschote und die Vanillesamen in eine Pfanne geben und sirupartig einkochen lassen.
- 4 Die Blaubeeren oder Heidelbeeren kurz kalt spülen, gut abtropfen lassen und wenn nötig sorgfältig erlesen.
- 5 Die Gläser gründlich reinigen und auf ein Küchentuch stellen.
- 6 Die Blaubeeren oder Heidelbeeren mit dem Gelierzucker zum Sirup in der Pfanne geben. Alles unter Rühren aufkochen und anschliessend 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Vanilleschote entfernen und die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser abfüllen.



Apfel-Dörraprikosen-Konfitüre mit Ingwer

ERGIBT 4 Gläser von ca. 2½ dl
VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 20 Minuten

250 g Dörraprikosen (süsse Sorte)
3 dl Apfelsaft
1½ dl Zitronensaft, frisch gepresst
750 g säuerliche Äpfel, z.B. Braeburn
50–75 g frischer Ingwer, siehe Tipp
600 g Zucker

- 1 Die Aprikosen in feine Streifen schneiden. Mit dem Apfel- und Zitronensaft in eine Pfanne geben, aufkochen, dann zugedeckt leise kochen lassen, bis alle weiteren Zutaten bereitgestellt sind.
- 2 Die Äpfel schälen und an der Röstraffel grob reiben. Den Ingwer schälen und fein reiben oder hacken.
- 3 Äpfel, Ingwer und Zucker zu den Aprikosen geben und alles unter Rühren erneut aufkochen. Dann die Konfitüre etwa 25 Minuten bei Mittelhitzte kochen lassen, dazwischen immer wieder umrühren, damit sie nicht anbrennt.
- 4 Inzwischen Gläser, Dichtungen und Deckel gründlich in heissem Wasser reinigen. Zum Abtropfen auf ein Küchentuch stellen.
- 5 Von der Konfitüre eine Gelierprobe machen: Dazu etwas Konfitüre auf einen kalten Teller geben, kurz stehen lassen. Wenn die Konfitüre geliert, kann sie abgefüllt werden, sonst kocht man sie weitere 5–10 Minuten. Anschliessend sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschliessen.

Haltbarkeit: mindestens 6 Monate. Einmal angebrochen im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah verbrauchen.

TIPP

Die Menge des Ingwers kann man nach persönlicher Vorliebe anpassen. Ist man unsicher, probiert man nach etwa 10 Minuten Kochzeit ein Löffelchen Konfitüre und kann dann immer noch etwas frischen Ingwer beifügen.



CULINARIUM

Senfbirnen

FÜR 2 GLÄSER von je ca. 5 dl Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 20 Minuten

Senfmehl und auch Senfsamen entfalten ihre Schärfe erst, wenn sie mit Flüssigkeit angerührt werden und einige Zeit quellen. Nach einem Tag ist die Mischung noch eher mild, nach 2 Tagen richtig scharf.

3 Esslöffel gelbes Senfmehl
1 Esslöffel gelbe Senfsamen
3 dl Birnensaft, ersatzweise Apfelsaft
1 Zitrone
1 kg möglichst kleine Birnen
2 dl heller Essig
3 dl Wasser
250 g Zucker
3 Teelöffel Salz

- 1 In einer Schüssel das Senfmehl und die Senfsamen mit der Hälfte des Saftes mischen und 1–2 Tage (siehe Einleitungstext) stehen lassen.
- 2 Dann die Zitrone waschen, die Hälfte der Schale dünn (ohne das Weisse) abschneiden. Den Saft auspressen.
- 3 Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht braun verfärben.
- 4 In einer Pfanne den Essig mit dem Wasser, dem restlichen Birnensaft (1½ dl), dem Zucker und der Zitronenschale mischen und zum Kochen bringen. Die Birnenviertel dazugeben und bei mittlerer Hitze offen etwa 5 Minuten garen, bis sie weich sind, aber noch nicht zerfallen.
- 5 2 Gläser von je etwa 5 dl Inhalt gründlich reinigen und heiss ausspülen.
- 6 Die Birnen aus dem Sud heben und in die vorbereiteten Gläser füllen. Den Sud

bei starker Hitze 10–15 Minuten auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und den angerührten Senf beifügen. Die Flüssigkeit mit Salz abschmecken und über die Birnen in den Gläsern füllen. Die Gläser sofort verschliessen.

Haltbarkeit: 6 Monate.

FÜR DEN KLEINHAUSHALT
 1 Glas: Zutaten halbieren.

Hausgemachtes Kräutersalz

ERGIBT etwa 200 g

1 Bund Oregano oder Majoran
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
1 Bund Dill oder Gewürzfenchel
1 Bund glatte Petersilie
200 g grobes Meersalz

- 1 Die Kräuterblättchen von Oregano oder Majoran, Rosmarin, Thymian, Dill oder Gewürzfenchel vom Stiel zupfen. Die Petersilie mitsamt Stängeln grob hacken.
- 2 Kräuter und Salz im Cutter möglichst fein zermahlen. Das Kräutersalz auf einem mit Backpapier belegten Blech dünn und gleichmässig ausbreiten. Das Kräutersalz an der Luft trocknen lassen. Je nach Wetter und Luftfeuchtigkeit kann man das Salz aber auch im Backofen bei 50 Grad langsam trocknen lassen.
- 3 Die getrocknete Kräuter-Salz-Mischung in gut verschliessbare Gläser füllen.

Haltbarkeit: 12 Monate und länger.



Eingemcht

Hausgemachte Bouillon vom Suppenhuhn

ERGIBT etwa 3 Liter
VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 90 Minuten

1 grosse Zwiebel
1 Teelöffel Sonnenblumenöl
2 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
300 g Stangensellerie
2 Tomaten
2 grosse Rüebli
200 g Lauch
1 Suppenhuhn, ca. 1,2 kg
je 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner und Piment
1 Esslöffel Salz
4 Liter Wasser

- 1 Die Zwiebel ungeschält halbieren und mit der Schnittfläche nach unten im heissen Öl goldbraun anrösten. Anschliessend jede Hälfte mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken bestecken.
- 2 Das Gemüse waschen und wenn nötig unschöne Stellen entfernen; Schalen ist nicht nötig, ausser man möchte das Gemüse später für einen Gemüsestampf oder als Suppeneinlage weiterverwenden. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden.
- 3 Das Huhn kurz unter kaltem Wasser abspülen und mit dem vorbereiteten Gemüse, der Zwiebel, den Gewürzen, dem Salz und dem Wasser in einen Dampfkochtopf geben. Das Suppenhuhn unter Druck auf mittlerer bis kleiner Stufe etwa 90 Minuten sehr weich kochen.
- 4 Inzwischen Einmachgläser für etwa 3 Liter Bouillon bereitstellen. Dazu die Gläser und Dichtungen gründlich reinigen oder die Gläser in kochendem Wasser oder im Steamer sterilisieren.
- 5 Das Huhn aus der Pfanne nehmen, die Bouillon durch ein Sieb in eine Schüssel abpassieren und zurück in die Pfanne geben. Mit einem grossen Löffel das Fett abschöpfen. Die Bouillon sprudelnd aufkochen, sofort kochend heiss in die vorbereiteten Gläser füllen und verschliessen. Die Bouillon ist ungeöffnet etwa 6 Monate haltbar.

Mitte oben: Die Zwiebel mitsamt Schale goldbraun anrösten. Sowohl die angeröstete Fläche wie auch die Schale geben der Bouillon eine schöne Farbe.



BOUILLON HALTBAR MACHEN
Statt heiss eingefüllt kann die Bouillon auch tiefgekühlt werden; auf diese Weise hält sie sich bis zu 1 Jahr. Weniger Platz benötigt man im Tiefkühler, wenn man die Bouillon stark einkochen lässt, anschliessend in einen Eiswürfelbehälter füllt und so einfriert. Mit den Bouillon-Eiswürfeln kann entweder direkt gewürzt werden oder man verdünnt sie mit heissem Wasser auf die benötigte Menge.



Brombeer-Konfitüre mit Lavendel

ERGIBT 2 Gläser von ca. 3 dl Inhalt
VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 3–5 Minuten

3–4 Zweige frischer Lavendel
1 Vanilleschote
1–2 Esslöffel Zitronensaft
250 g Gelierzucker 1:2
500 g Brombeeren

1 Die feinen Blüten der Lavendelzweige abzupfen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herausschaben. Beides mit dem Zitronensaft, dem Gelierzucker und den Brombeeren in eine mittlere Pfanne geben. Alles langsam aufkochen, dann ab Siedepunkt die Konfitüre 3–5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Inzwischen die Gläser gründlich heiss reinigen. Zum Abfüllen auf ein Küchentuch stellen.

3 Die Vanilleschote aus der Konfitüre entfernen und diese kochend heiss in die vorbereiteten Gläser füllen. Sofort verschliessen.

Haltbarkeit: Ungeöffnet mindestens 6 Monate. Die geöffnete Konfitüre im Kühlschrank aufbewahren.

Bei uns bekommt man die
Spekulatius-Gewürzmischung
ausschliesslich im ausgesuchten
Gewürzfachhandel.
Ersetzen kann man sie durch
Lebkuchengewürz.

Eingemcht

Orangen-Konfitüre mit Spekulatius

ERGIBT etwa 2 Gläser von 2 dl Inhalt

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 5 Minuten

1 kg Orangen, davon 1 Stück unbehandelt
Gelierzucker 1:1 nach Gewicht der Orangen
1 Zitrone
½ Vanilleschote
1–1½ Esslöffel Spekulatius-Gewürzmischung, siehe Tipp

1 Die Schale der unbehandelten Orange fein abreiben.

2 Alle Orangen fletieren: Dafür von den Orangen oben und unten je einen Deckel abschneiden. Die Orangen auf die Arbeitsfläche setzen und die Schale mitsamt weisser Haut rundherum herunterschneiden, sodass das Fruchtfleisch frei liegt. Nun die Fruchtschnitze zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den dabei entstehenden Saft in einer Schüssel auffangen. Den verbliebenen Saft in den Trennhäuten ausdrücken.

3 Die Orangenfilets mitsamt Saft wiegen. Dann den Gelierzucker in der Hälfte des Gewichts der Orangen abwiegen (Verhältnis 2 Teile Früchte, 1 Teil Zucker).

4 Den Saft der Zitrone auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herausschaben.

5 Die Orangenfilets mitsamt Saft, den Gelierzucker, den Zitronensaft, die Vanilleschote mitsamt Samen sowie das Spekulatius-Gewürz in eine weite Pfanne geben. Alles aufkochen, dann unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten lebhaft kochen lassen.

6 Die Vanilleschote entfernen. Die Konfitüre kochend heiss in frisch gereinigte Gläser füllen und sofort verschliessen.

Haltbarkeit: Die Konfitüre ist ungeöffnet mindestens 6 Monate haltbar; einmal offen, im Kühlschrank aufbewahren.

