

PETRA CASPAREK | ERIKA CASPAREK-TÜRKKAN

Alles Hausgemacht



GU



Einleitung und Service 6

Vorwort 6
 Die neue Lust an Selbstgemachtem 7
 Obst und Gemüse haltbar machen 8
 Konservierungsmethoden 9
 Wie Einfrieren funktioniert 10
 Gläser und Helfer fürs Einmachen 12
 Was kommt wann ins Glas? 14

Früchte konservieren 16

Grundzubereitung: Früchte einkochen 18
 Marmeladen 20
 Konfitüren 24
 Gelees 28
 Quitte: Gelee, Mus, Konfekt 30
 Fruchtaufstriche und Kompotte 32
Schwarze Nüsse 36
 Süß-sauer eingelegte Früchte 38
Grundzubereitung: Trocknen 40

Gemüse und Kräuter 42

Grundzubereitung: Gemüse einlegen 44
 Sauer eingelegtes Gemüse 46
Salzzitronen 53
 Milchsauer vergorenes Gemüse 56
 Gemüse in Öl eingelegt 60
 Pesto und Co. 64
Arten des Einkochens 66
 Saucen 68
 Gemüsegerichte eingekocht 70

Fleisch und Fisch 72

Fleisch und Fisch haltbar machen 74
 Fonds 76
 Suppen im Glas 78
 Rillettes, Confit, Schmalz 82
Terrine mit Schweinefleisch 86
 Terrinen und Pasteten 86
Fränkische Bratwurst 92
 Terrinen mit Fisch 94
 Fisch beizen 96
 Fisch räuchern 98
 Fischspezialitäten 100

Milchprodukte 102

Grundzubereitung: Alles aus Milch 104
 Grundrezepte: Joghurt, Dickmilch, Quark 106
Grundrezept Frischkäse 108
 Frischkäse mit was drin 110
 Eingelegter Käse 112
 Buttermischungen 114

Würzige Mischungen 116

Mischen erlaubt: Kräuter und Gewürze 118
 Würzpasten 120
 Senf 122
 Chutneys 124
 Ketchup & Co. 126
 Saucen für Pasta, Fisch und Fleisch 128
 Herzhafte Konfitüren 130
Weinessig selbst herstellen 132
 Essige und Öle aromatisieren 134

Getränke 138

Haltbarmachen mit Alkohol 140
 Liköre 142
 Früchte in Alkohol eingelegt 146
Mischen erlaubt: Honig, Zucker, Tee 150
 Früchte in Sirup 152
 Sirupe und Fruchtpurees 154

Süßes und Knabberien 158

Grundzubereitungen: Zucker, Schokolade 160
Whiskytrüffel 162
 Alles mit Schokolade 164
 Früchte und Nüsse: süß & salzig 166
Zitronen-Bonbons 170
 Karamellen, Toffees, Lutscher 172
 Turrón und Marshmallows 174
 Kandiertes 176
 Kuchen im Glas 178
 Internationales kleines Gebäck 180

Zum Nachschlagen 182

Glossar 182
 Sach- und Rezeptegister 186
 Hilfreiche Adressen 191
 Haltbarkeitstabelle 191
 Impressum 192

Saisonkalender Obst und Gemüse
 Umschlaginnenseite vorne und hinten



Orangen-Zitronen-Konfitüre

fruchtig-säuerlich – sehr edel
1 1/2 Std. + 12 Std. Durchziehen

FÜR 7 GLÄSER
À 210 ML INHALT

1 kg Bio-Orangen
500 g Bio-Zitronen
700 g rosa Grapefruits
1 kg Gelierzucker 1 : 1
1 Vanilleschote
2 TL getrocknete
Lavendelblüten

○ ungeöffnet mindestens
1 Jahr haltbar

1. Die Orangen, die Zitronen und die Grapefruits so schälen, dass die äußere weiße Haut mit entfernt wird. Den austretenden Saft dabei auffangen. Die Filets aus den Spalten schneiden und 900 g abwiegen.

2. Das Fruchtfleisch in einen großen Topf geben und den Gelierzucker unterrühren. Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

3. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauschaben und zur Frucht-Zucker-Mischung geben. Alles aufkochen, auf mittlere Hitze herunterschalten und 4–5 Min. sprudelnd kochen. Vorsicht, es schäumt ziemlich!

4. In die fertige Konfitüre (Gelierprobe s. S. 19) die Lavendelblüten einrühren und nochmals aufkochen. In die vorbereiteten Gläser füllen (s. S. 18) und mit den Deckeln verschließen. Die Gläser erst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.



Orangen-Schoko-Marmelade

raffiniert – wie eine Süßigkeit
1 Std. + 30 Min. Kochen
+ 12 Std. Gefrieren + Zeit zum Abkühlen

FÜR 6 GLÄSER
À 210 ML INHALT

100 g Zartbitter-
Schokolade
100 g kandierter
Ingwer
1,5 kg Bio-Orangen
1 kg Gelierzucker 1 : 1

○ ungeöffnet mindestens
1 Jahr haltbar

1. Schokolade in 1/2 cm große Stücke hacken und über Nacht ins Tiefkühlfach legen. Ingwer in 1 cm große Stücke schneiden. Orangen waschen, halbieren und auspressen. 750 g Saft in einen großen Topf geben, mit dem Gelierzucker vermischen. Orangenschalen in einem Topf mit Wasser bedeckt aufkochen. 30 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen, in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

2. Schalen halbieren, das weiße Innere flach herauschneiden. Die Schalen in dünne Streifen schneiden. 250 g davon mit den Ingwerstücken zum Saft geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 4–5 Min. sprudelnd kochen. Die fertige Marmelade (Gelierprobe s. S. 19) in die vorbereiteten Gläser füllen (s. S. 18). Die gefrorene Schokolade sieben. Die groben Stücke teelöffelweise daraufgeben und vorsichtig und rasch unterheben. Gläser verschließen und die Marmelade abkühlen lassen.



Türkische Zitronenmarmelade

Rarität – herzhaft-pikant

1 1/2 Std. + 55 Min. Kochen
+ 12 Std. Ruhen + Zeit zum Abkühlen

FÜR 10 GLÄSER
À 210 ML INHALT

**2 kg dickschalige
Bio-Zitronen
1,5 kg Gelier-
zucker 1 : 1
Saft von 2 Zitronen**

○ ungeöffnet mindestens
1 Jahr haltbar

1. Zitronen waschen, abtrocknen. Mit dem Zestenreißer rundum Streifen abziehen und wegwerfen. Die Zitronen in einem großen Topf mit Wasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt 35–40 Min. weich kochen.

2. Die Zitronen herausheben und auf einem Teller erkalten lassen. Austretenden Saft und 250 ml Kochwasser aufbewahren. Zitronen halbieren. Fruchtfleisch und Fasern auskratzen und wegwerfen. Schalen längs achteln und quer in 1/2 cm schmale Streifen schneiden. Mit zurückbehaltenem Saft, Kochwasser und dem Zucker mischen und zugedeckt über Nacht ruhen lassen.

3. Dann aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen, gelegentlich umrühren. Den Zitronensaft unterrühren. Die fertige Marmelade (Gelierprobe s. S. 19) in vorbereitete Gläser füllen (s. S. 18) und verschließen. 30 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.

Lemon-Curd

fein zum Nachmittagstee

1 Std. 15 Min.

FÜR 6 GLÄSER
À 210 ML INHALT

**7 Bio-Zitronen
250 g frische Butter
600 g feiner Zucker
6 sehr frische Bio-Eier
(Größe L)**

○ gekühlt
1 Monat haltbar

1. Die Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schale sehr fein abreiben, den Saft auspressen und 300 ml abmessen. Den Saft durch ein feines Sieb in einen Topf gießen.

2. Butter würfeln und in den Topf geben. Alles erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann den Zucker einrieseln und unter Rühren auflösen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen.

3. Die Eier verquirlen und durch ein feines Plastiksieb in die Zitronen-Butter-Mischung gießen. Abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Die Masse in einer Metallschüssel über einem ca. 90° heißen Wasserbad 30–40 Min. rühren, bis sie schön cremig und dick ist. Vorsicht, das Wasserbad darf nur sieden, sonst flockt das Ei aus.

4. Das Lemon-Curd vom Wasserbad nehmen und in die vorbereiteten Gläser füllen (s. S. 18). Verschließen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.



Enten-Rillettes mit Orange

FÜR 1 STEINZEUG-
TOPF MIT
750 L INHALT
(6 PORTIONEN)

2 Entenbrüste mit
ihren Fettschichten
(ca. 700 g)
1 Lorbeerblatt
1 EL Salz
1 EL Zucker
1 Gewürznelke
1 EL fein gehackte
frische
Thymianblättchen
1 Bio-Orange
450 g Schweine-
schmalz ohne Grieben

ein Klassiker – ein Genuss mit
dunklem Brot
40 Min. + 48 Std. Durchziehen + 2 Std.
Kochen

 gekühlt
etwa 6 Monate haltbar

1. Von den Entenbrustteilen das Fett mit Schwarte abtrennen, aber aufbewahren. Das Lorbeerblatt in einer trockenen Pfanne rösten. Mit Salz, Zucker, Nelke und Thymian im Mörser zerreiben. Fleisch beidseitig damit einreiben und mit dem restlichen Gemisch bestreut in Folie wickeln. 48 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Orange heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Das Entenfett würfeln und bei milder Hitze auslassen. Schweineschmalz, Orangenschale und Orangensaft zufügen. Das Fleisch abtupfen und in Stücke schneiden. Ins heiße Fett geben und bei schwacher Hitze 2 Std. kochen, bis das Fleisch fast zerfällt, dann herausnehmen.

3. Etwas Schmalz in den Steinzeugtopf gießen, erstarren lassen. Das Fleisch daraufgeben, mit Schmalz bedecken. Damit die Rillettes lange haltbar bleiben, darf das Fleisch nicht die Topfwand berühren, sondern muss rundum von Schmalz umgeben sein. Nach dem Erstarren daher auch entstandene Risse mit flüssigem Schmalz auffüllen. (im Bild vorne)

Gut zu wissen Für die aus Frankreich stammende Spezialität kann man auch eine küchenfertige Ente verwenden. Fett abschneiden und wie beschrieben schmelzen. Das Fleisch samt Knochen in Stücke schneiden, marinieren, abtupfen und in das Entenfett legen. So viel Schweineschmalz zufügen, dass alles gut bedeckt ist. Bei schwacher Hitze 2 Stunden kochen, aus dem Fett nehmen. Fleisch von den Knochen lösen und mit Schmalz in einen oder zwei Steinzeugtöpfe füllen.

VARIANTE

Statt mit Ente zubereitet schmecken die Rillettes auch köstlich mit Gans. Das Fleisch mit den genannten Kräutern und Gewürzen und zusätzlich 2 TL gerebeltem Beifuß marinieren. Ganz zum Schluss, wenn das Fleisch schon gar gekocht ist, 100 g getrocknete Cranberrys mit dazugeben und 5 Min. mitkochen.

Gänsekeulen-Confit

FÜR 1 TERRINEN-
FORM MIT
2,5 L INHALT
(8 PORTIONEN)

2 Knoblauchzehen
6 Gänsekeulen
1 EL Meersalz
1/2 TL schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL gemahlener
Macis (Muskatblüte)
8–12 kleine
Thymianzweige
1 kg Gänseschmalz
1 kg Schweineschmalz
1 TL schwarze
Pfefferkörner
1/2 TL Wacholder-
beeren
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt
100 ml trockener,
aromatischer
Weißwein

sehr edel – unkompliziert
1 Std. + 24 Std. Marinieren + 2 Std.
Garen + Zeit zum Abkühlen

 gekühlt etwa
6 Monate haltbar

1. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Gänsekeulen mit Knoblauch, 1 EL Meersalz, gemahlenem Pfeffer und Macis einreiben, in Folie wickeln und 24 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Am nächsten Tag den Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Das Gänse- und das Schweineschmalz in einem großen Topf schmelzen, die Gewürze und den Thymian dazugeben. Die Gänsekeulen mit Küchenpapier abwischen und in das Fett geben. Den Wein zugießen und alles aufkochen.

3. Die Gänsekeulen bei knapper Mittelhitze ca. 2 Std. im heißen Fett garen, dabei gelegentlich kontrollieren, dass sie nicht am Topfboden anhaften. Wenn sich das Fleisch ganz leicht von den Knochen lösen läßt, sind die Gänsekeulen gar.

4. Die Gänsekeulen aus dem Fett nehmen und erkalten lassen. Das Schmalz mit den Gewürzen von dem Fleischsaft, der sich beim Garen gebildet hat, abschöpfen und eine Schicht davon in eine große Terrinenform oder in Einmachgläser gießen, erkalten und fest werden lassen.

5. Die Keulen auf die Schmalzschicht legen und mit erkaltetem, aber noch flüssigem Schmalz bedecken. Das Gefäß verschließen und das Schmalz fest werden lassen. Im Kühlschrank hält sich das Confit, solange das Fleisch immer mit Schmalz bedeckt ist, bis zu 6 Monate. (im Bild hinten)

Tipp Den aromatischen Fleischsaft zum Schmoren von deftigen Kohlgerichten oder Gänseklein verwenden.



Frischkäse

mild säuerlich – erfordert Geduld

1 Std. + Zeit zum Abkühlen + mind. 5 Std. Abtropfen

 gekühlt
3–4 Tage haltbar

FÜR 250 G FRISCHKÄSE

1 l frische Bio-Vollmilch
(auf keinen Fall H-Milch)

100 ml Buttermilch oder Joghurt

1/2 TL flüssiges Lab (aus der Apotheke)

1 TL Meersalz

Außerdem:

(Braten-)Thermometer
Mulltuch

1. Die Milch bei Mittelhitze aufkochen, vom Herd nehmen, bis auf 30–32° abkühlen lassen (Temperatur messen, z. B. mit einem Braten- oder Fieberthermometer). Die Buttermilch mit dem Schneebesen gründlich untermischen und die Milch 1 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen, damit sich die Milchsäurebakterien entwickeln können. Das Lab in 100 ml lauwarmem Wasser verrühren, in die Milch gießen (Bild 1) und mit dem Schneebesen einrühren. Die Milch 30–40 Min. an einem warmem Platz stehen lassen. In dieser Zeit die Milch weder bewegen noch durchrühren.

2. Jetzt hat sich die Milch in eine gallertartige Masse verwandelt, man nennt sie Gallerte. Diese mit einem langen Messer im Abstand von 2–3 cm längs und quer durchschneiden, damit sich die Molke, der flüssige Bestandteil der Milch, vom Bruch, dem festen Teil der Milch trennen kann (Bild 2). Die geschnittene Gallerte 20–30 Min. stehen lassen, dabei nicht durchrühren.

3. Ein großes Sieb mit einem sauberen Mulltuch auslegen und über eine Schüssel setzen. Molke und Bruch im Topf langsam auf 36–38° erhitzen. Abkühlen lassen, vorsichtig in das Mulltuch gießen und während 3–4 Std. den größten Teil der Molke abtropfen lassen.

4. Das Mulltuch an den Rändern zusammenfassen, mit einer Schnur zusammenbinden, das Tuch aufhängen, damit die Molke durch das Eigengewicht weiter abtropfen kann (Bild 3). Oder das Tuch oben zusammenfassen, leicht auspressen, in eine durchlöcherichte Form setzen und beschweren, z. B. mit einer großen Konservendose. Es dauert einige Stunden, bis der Frischkäse die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Je fester er werden soll, desto länger dauert es. Den Frischkäse in eine Schüssel stürzen und mit Salz würzen.



1



2



3

Es muss nicht immer Kuhmilch sein

Jede Milch, ob von der Kuh, dem Schaf oder der Ziege, besitzt ihren typischen Eigengeschmack, ihr ganz besonderes Aroma. Da kann jeder selbst herausfinden, welcher selbst gemachte Frischkäse am besten schmeckt.

Bezugsquellen für Schafs- und Ziegenmilch

Es ist nicht überall ganz einfach, Schafs- oder Ziegenmilch zu bekommen. Falls man in einem Naturkostladen nicht fündig wird, kann man es auf einem Bauernmarkt versuchen, wo kleine Betriebe ihre eigenen Erzeugnisse anbieten. Oder auf dem Markt bei einem freundlichen Hersteller von Schafs- oder Ziegenkäse fragen, ob er Milch auf Bestellung liefert und eventuell ein entsprechend großes Gefäß mitgeben kann.



Pikante Tomatenkonfitüre

mit feiner Schärfe

45 Min. + 1 Std. Einweichen + 30 Min. Kochen

 ungeöffnet 3 Monate haltbar

FÜR 3 GLÄSER À 210 ML INHALT

150 g getrocknete Aprikosen · je 50 ml Rum und Orangensaft	1 Stück frische Ingwerwurzel (ca. 10 g)
500 g gut reife Tomaten	1 kleine Chilischote
1 weiße Zwiebel	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Knoblauchzehe	3 EL weißer Balsamico-Essig · Salz · Pfeffer

1. Die Aprikosen hacken, mit Rum und Orangensaft übergießen und 1 Std. einweichen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch hacken. Mit Aprikosen und Rum in einen Topf geben.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel auf der feinen Gemüseribe zu den Zutaten im Topf reiben. Den Knoblauch mit der breiten Seite eines großen Messers anquetschen und zufügen.

3. Den frischen Ingwer schälen und hacken. Die Chilischote halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und die Schote hacken. Alles zusammen mit der Zitronenschale

unter die Zutaten im Topf rühren und zugedeckt 30 Min. bei mittlerer Hitze kochen.

4. Alle Zutaten pürieren. Balsamico-Essig, 1/2 TL Salz und eine gute Prise Pfeffer unterrühren. Nochmals aufkochen, abschmecken und in vorbereitete Gläser füllen. (im Bild vorne links)

Info Schmeckt lecker zu Pommes frites, zu Hacksteaks und gegrillten Würstchen.

Süßsaure Gemüse-Konfitüre

ideal auch als Mitbringsel
45 Min. + 20 Min. Durchziehen

FÜR 3 GLÄSER
À 300 ML INHALT

gekühlt
etwa 3 Monate haltbar

500 g Möhren
250 g Kohlrabi
1/2 Bund
Frühlingszwiebeln
2 Orangen
125 ml weißer
Balsamico-Essig
1/4 TL helle
Senfkörner
1/2 TL helles
Senfpulver
1 Msp. gemahlener
Piment · 1 TL gemah-
lener Ingwer · Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL edelsüßes
Paprikapulver
250 g Geli-
erzucker 2 : 1

1. Möhren und Kohlrabi schälen, würfeln und in der Küchenmaschine fein zerkleinern (reiben oder mit dem Schlagmesser hacken). Von den Frühlingszwiebeln Wurzeln und das Grüne abschneiden. Die Zwiebeln waschen, längs vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die Orangen wie Äpfel schälen. Die Orangenfilets zwischen den Trennwänden herausschneiden, dabei den Saft auffangen.

2. Gemüse, Orangenfilets und -saft in einen Topf geben. Essig, Senfkörner und Senfpulver, Piment, Ingwer, 1 TL Salz, eine gute Prise Pfeffer und das Paprikapulver unterrühren. Den Geliierzucker aufstreuen und alles mischen, 20 Min. stehen lassen und durchrühren. Die Konfitüre unter Rühren aufkochen und 10 Min. sprudelnd kochen lassen.

3. Etwa ein Viertel der Masse abnehmen und pürieren. Zurück in den Topf geben und nochmals kurz aufkochen. In Gläser füllen und verschließen. Die Gläser 15 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.

Aprikosen-Senf-Konfitüre

fruchtig pikant – gut zu Käse
50 Min. + 12 Std. Durchziehen

FÜR 10 GLÄSER
À 210 ML INHALT

etwa 1 Jahr
haltbar

1,5 kg vollreife,
aromatische
Aprikosen
1 kg Geliierzucker 1 : 1
1/4 Päckchen
Gelierpulver aus
dem Bioladen (8 g)
200–250 g Senfkörner
Salz

1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. 1,3 kg Aprikosen abwägen und mit dem Geliierzucker und dem Gelierpulver in einen großen Topf geben, gut vermischen und zugedeckt über Nacht Saft ziehen lassen.

2. Die Senfkörner im Blitzhacker oder mit dem Stabmixer fein schroteten. Die Aprikosen mit dem Stabmixer grob zerkleinern und aufkochen. Unter ständigem Rühren offen 5 Min. kochen lassen, dann die Geliierprobe nehmen (s. S. 19). Die geschroteten Senfkörner und das Salz nach Geschmack zufügen, unterrühren und noch 2 Min. mitkochen.

3. Dann den Aprikosensenf in die Gläser füllen und sofort verschließen. 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen. (im Bild hinten links)

Cranberrys mit Orangen

supereinfach – köstlich zu Wild
und Käse
40 Min.

FÜR 6 GLÄSER
À 210 ML INHALT

etwa 1 Jahr
haltbar

900 g frische
Cranberrys
2 Bio-Orangen
500 ml frisch gepres-
ster Orangensaft
1 Msp. gemahlene
Nelken
1300 g Geli-
erzucker 1 : 1

1. Die Cranberrys abbrausen, verlesen und abtropfen lassen. Die Orangen waschen, abtrocknen und die Schale in feinen Zesten dünn abschneiden.

2. Cranberrys, Orangenschale, Orangensaft, Nelken und Geliierzucker in einen großen Topf geben und verrühren. Den Konfitürenansatz aufkochen und bei guter Mittelhitze sprudelnd 4–5 Min. kochen.

3. Die Geliierprobe (s. S. 19) nehmen, die Konfitüre abschäumen und in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und zuerst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.

Pflaumen-Schalotten-Confit

raffiniert kombiniert – gut zu Braten
50 Min. + 20 Min. Kochen

FÜR 6 GLÄSER
À 210 ML INHALT

etwa 1 Jahr
haltbar

500 g Schalotten
500 ml trockener
Rotwein · Salz
1 kg Pflaumen
(oder Zwetschgen)
1 1/2 TL gemahlener
Szechuan-Pfeffer
1 TL gemahlener
Piment
150 ml Balsa-
mico-Essig
1 kg heller Rohrzucker
2 Päckchen Geli-
erpulver (aus dem
Bioladen)

1. Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Mit dem Rotwein und 1 TL Salz in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. weich kochen. Anschließend den Wein offen einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

2. Die Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Mit dem Szechuan-Pfeffer und dem Piment, dem Balsamico-Essig und den Schalotten in einen großen Topf geben. Zucker und Gelierpulver in einer Schüssel vermischen, zu den Zutaten im Topf geben und unterrühren.

3. Alles aufkochen und bei guter Mittelhitze sprudelnd 4–5 Min. kochen. Das fertige Confit (Geliierprobe s. S. 19) in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser verschließen und zuerst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen. (im Bild vorne rechts)



Apfel-Estragon-Essig

mit fruchtigem Aroma
30 Min. + 8 Tage Durchziehen

FÜR 1 FLASCHE
À 500 ML INHALT

15 g Bio-Apfelchips
(getrocknete
Apfelscheiben;
gekauft oder selbst
getrocknet)
1 TL schwarze
Pfefferkörner
500 ml naturtrüber
Apfelessig
2–3 Zweige frischer
Estragon

○ mindestens 6 Monate
haltbar

1. Die Apfelchips in die gut gesäuberte Flasche schieben, Pfefferkörner daraufgeben. Den Apfelessig darübergießen, leicht schütteln. Die Flasche verschließen und die Chips 12 Std. durchziehen und quellen lassen. Gelegentlich leicht schütteln.

2. Die Estragonzweige, falls nötig, kalt abspülen und zwischen zwei sauberen Küchentüchern trocken tupfen. Die Zweige in die Flasche schieben, wieder verschließen und den Essig an einem warmen Platz, z. B. auf der Fensterbank, 1 Woche durchziehen lassen. Dann kann er bereits verwendet werden. (im Bild vorne links)

Info Bei einem üppigen Blattsalat, Sellerie- oder Möhrensalat oder Kartoffel-Apfelsalat entfaltet der Essig sein feines Aroma. Auch eine Sauce Bearnaise lässt sich wunderbar damit abschmecken.

Rosa Stachelbeeressig

für raffinierte Salate – superschnell
20 Min. + 4 Wochen Durchziehen

FÜR 2 WEITHAL-
SIGE FLASCHEN
À 500 ML INHALT

400 g rosa
Stachelbeeren
4 cm frische
Ingwerwurzel
1 Vanilleschote
700–800 ml milder
Weißweinessig
(6–7 % Säure)

○ ungeöffnet mindestens
1 Jahr haltbar

1. Die Stachelbeeren waschen, abtrocknen und halbieren. Die Beeren auf die zwei Flaschen verteilen.

2. Die Ingwerwurzel schälen und in 6 Stücke schneiden. Die Vanilleschote längs halbieren, aufschlitzen und das Vanillemark herausschaben. Ingwer und Vanilleschote auf die Flaschen verteilen.

3. Den Essig in eine Schüssel geben und das Vanillemark mit einem Schneebesen darunter rühren, bis es sich aufgelöst hat. Den Vanilleessig auf die Stachelbeeren gießen und die Flaschen fest verschließen.

4. Den Essig 4 Wochen durchziehen lassen, dabei gelegentlich schütteln. Dann nach Wunsch durch ein feines Sieb abgießen und in saubere Flaschen füllen. (im Bild hinten links)

Roter Johannisbeeressig

leicht süßlich – ganz einfach
30 Min. + ca. 3 Wochen Durchziehen

FÜR 2 FLASCHEN
À 500 ML INHALT

500 g rote
Johannisbeeren
700–800 ml Weiß-
weinessig
3 EL flüssiger
Blütenhonig
6–8 Minzeblättchen
6–8 Zitronenmelisse-
blättchen
12 schwarze
Pfefferkörner

○ ungeöffnet mindestens
1 Jahr haltbar

1. Die roten Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen. Die Beeren in ein großes Bügelglas mit 1 l Inhalt füllen.

2. Den Essig in einen Rührbecher gießen und den Honig unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Essig auf die Beeren gießen und das Glas verschließen. Den Essigansatz 2–3 Wochen bei Raumtemperatur durchziehen lassen.

3. Den Essigansatz durch ein feines Sieb abgießen, die Beeren leicht andrücken und gut abtropfen lassen. Die Kräuterblättchen waschen, trocken tupfen und mit den Pfefferkörnern in die sorgfältig gereinigten Flaschen verteilen.

4. Den Essig in die Flaschen füllen, gut verschließen und noch einige Tage durchziehen lassen. (im Bild ganz rechts)

Tipp Der rote Johannisbeeressig schmeckt besonders gut zu feinen Blattsalaten, zu Linsensalat oder zu fruchtigen Reissalaten.

Rosenblüten-Essig

ausgefallen – fein duftend
ca. 20 Min.
+ mind. 2 Wochen Durchziehen

FÜR 1 WEIT-
HALSIGE FLASCHE
À 750 ML INHALT

40 g frische duftende
Rosenblütenblätter
(s. Tipp)
600 ml Weißweinessig

○ 3–4 Monate
haltbar

1. Die Rosenblütenblätter gleich nach der Ernte auf ein großes Tablett streuen und nach Ungeziefer, z. B. kleinen Käfern, durchsuchen und diese entfernen. Die Blütenblätter in eine Flasche füllen und den Essig darübergießen. Mit einem Kochlöffelstiel im Essig verrühren. Die Flasche mit einem dicken Korken oder mit einem doppelt gelegten Stück Frischhaltefolie und Gummiring verschließen.

2. Die Flasche 2–3 Wochen an einen warmen Platz stellen, am besten auf die Fensterbank, gelegentlich durchschütteln. Den Essig durch eine Kaffeefiltertüte oder ein Mulltuch filtern, in eine Flasche gießen und zustöpseln. (im Bild vorne Mitte)

Info Duftrosen sind im Handel schwer zu finden. Zu den wenigen und wenig beachteten Duftrosen zählen aber auch die Heckenrosen, die an Wegrändern, in Anlagen und Parks frei wachsen.

Alles hausgemacht

Das gibt es nicht zu kaufen!
250 hausgemachte Köstlichkeiten
für den eigenen Vorrat
und zum Verschenken.

Entdecken Sie traditionelle Einmach-Rezepte neu!
Spüren Sie originelle Rezepte für haltbare Delika-
tessen auf! Zaubern Sie wieder einmal selbstge-
machte Küchenschätze für ihren Vorratsschrank!

Von Apfelgelee bis Wasabi-Nüsse, von Ajvar bis
Schokoladenkuchen im Glas – mit unseren Rezep-
ten für Marmeladen, eingelegtes Gemüse, Rilettes,
Terrinen, Gewürzmischungen, Sirupe, Liköre,
kandierte Früchte, Pralinen und vielem mehr
können Sie mit Ihren Lieben das ganze Jahr über
die Fülle der Jahreszeiten genießen.

Alles zu den wichtigsten Grundtech-
niken des Haltbarmachens wie
Einkochen, Einlegen, Räuchern und Trocknen.



GU

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-2049-6



9 783833 820496

€ 19,99 [D]
€ 20,60 [A]

www.gu.de