

Inhalt

Vorwort	13
Bezeichnungen & Maßeinheiten	15
Die wichtigsten Maßeinheiten	16
Einkauf	17
Lagerung & Pflege des Vorrates	21
Einfrieren von Obst	23
Das Prinzip des Gefrierens	24
Vorteile des Tiefgefrierens	24
Nachteile des Tiefgefrierens	24
Empfehlungen für die Praxis	25
Vorbereitung	25
Möglichkeiten für das Einfrieren von Obst	26
Verpacken	27
Beschicken des Gefriergerätes	28
Auftauen	29
Sterilisieren von Obst – Kompottherstellung	31
Das Prinzip des Sterilisierens	
(b) Einkochen, Einmachen, Einwecken	31
Vorteile des Sterilisierens	33
Nachteile des Sterilisierens	33
Empfehlungen für die Praxis	33
Obstauswahl	33
Vorbereiten des Obstes	34
Einfüllen	36
Sterilisieren	36
Nacharbeiten	37
Lagerung	37
Möglichkeiten des Sterilisierens	37
Im Einkochtopf	37
Im Backrohr	38

Im Schnellkochtopf	39
Im Mikrowellengerät	39
Heißeinfüllen von Früchten – eine Alternative zum Sterilisieren ..	40
Vorteile des Heißeinfüllens	40
Nachteile des Heißeinfüllens	40
Heißeinfüllen von Kompotten – so wird's gemacht! ..	40
Rezepte	42
Rotweinbirnen im Gewürzsud	42
Feines Quittenkompott	43
Weichselkompott	43
Preiselbeerlkompott	44
Pflaumen-Honig-Kompott	44
„Geistiges“ Pfirsichkompott	45
Trocknen – Dören – Darren	47
Das Prinzip des Trocknens	48
Vorteile des Trocknens	48
Nachteile des Trocknens	49
Empfehlungen für die Praxis	49
Vorbereiten	49
Trocknen	50
Aufbewahren	50
Verwendung	51
Möglichkeiten des Trocknens	51
Trocknen an der Luft	51
Trocknen im Backrohr	52
Trocknen im elektrischen Dörrapparat	52
Rezepte und Arbeitsanleitungen	53
Äpfel	53
Apfelschalen	53
Birnen, Kletzen	53
Heidelbeeren, Holunderbeeren, Schwarze Ribiseln, Preiselbeeren ..	53
Erdbeeren	53
Hagebutten	54
Kirschen, Weichseln	54
Marillen, Pfirsiche	54
Walnüsse	54
Weintrauben	54
Zwetschken, Pflaumen	55
Wildfrüchte (Vogelbeeren, Schlehen, Sanddorn, Berberitzen etc.) ..	55
Früchteteemischungen	57
Erdbeer-Orangen-Tee	57
Ribiselmschtee	57
Birnen-Preiselbeer-Tee	57
Wildfrüchtetee	58

Kirschen- oder Weichselfrühstücktee	58
Sommerfrühstücktee	58
Waldebeerentee	58
Weihnachtsfrühstückteemischung	59
Erkältungstee	59
Obstsäfte und Obstsirupe	61
Das Prinzip der Saftherstellung	61
Allgemeine Empfehlungen für die Herstellung von Obstsäften	62
Obstauswahl	62
Vorbereitung des Obstes	63
Vorbereitung der Flaschen	64
Möglichkeiten der Saftbereitung	65
Dampfentsaften	65
Gekochter Obstsaft.....	67
Roher Obstsaft	69
Dicksäfte	71
Obstkonfitüren,-marmeladen und -gelees	73
Konfitüre, Marmelade oder Gelee?	74
Das Prinzip der Konfitüren- und Geleebereitung	74
Möglichkeiten der Konfitüren- und Geleebereitung	75
Roh gerührte Konfitüren	75
Diabetikerkonfitüren und -gelees	77
Einkochhilfen, Geliermittel und Süßungsmittel	78
Zucker	78
Honig.....	78
Pektin	79
Zitronensäure und -saft.....	81
Gelierzucker 1:1	81
Gelierzucker 2:1	81
Biogelierzucker	81
Gelierpulver.....	81
Flüssige Geliermittel	82
Agar-Agar	82
Unigel	82
Johannisbrotkernmehl	83
Empfehlungen für die Praxis	83
Arbeitsgeräte	83
Gläser und Verschlüsse	83
Obstauswahl	84
Vorbereiten des Obstes	85
Vorarbeiten	85
Einkochen	86
Einfüllen	87

Nacharbeiten	88
Lagerung	88
Damit's nach „Mehr“ schmeckt!	88
Gewürze	88
Orangen- und Zitronenzesten	89
Brände und Liköre	89
Backaromen	89
Kräuter und Blüten	89
Rezepte für gekochte Konfitüren und Gelees	90
Feuriges Apfelseelee	90
Apfelkonfitüre mit Lavendelblüten	91
Apfelseelee mit Rosenblüten	91
Birnenkonfitüre mit Ingwer	92
Hagebutten-Ananas-Konfitüre	92
Brombeergelee mit Wacholder	92
Herbstliche Brombeer-Mischkonfitüre	93
Brombeer-Pfirsich-Konfitüre mit Mandelblättchen	93
Kirsch-Punsch-Konfitüre	94
Erdbeerkonfitüre mit Holunderblüten	95
Sanddorn-Kornelkirschen-Konfitüre	95
Stachelbeer-Trauben-Konfitüre	95
Geistige Heidelbeer-Orangen-Konfitüre	96
Holunder-Quitten-Konfitüre	96
Himbeergelee mit Duftgeranien	97
Marillenkonfitüre mit Zitronenmelisse	97
Marillen-Sanddorn-Konfitüre mit Pfiff	98
Mispel-Birnen-Gelee	98
Feine Orangenmarmelade mit Whisky	99
Pflaumengelee mit Zimt und Sternanis	99
Pfirsichkonfitüre mit echter Vanille	100
Quitten-Schlehen-Gelee	100
Zwetschkenkonfitüre mit Rumrosinen	101
Vogelbeer-Apfel-Gewürzgelee	101
Schwarzes Ribisel-Weichsel-Gelee mit Honig	102
Rote Ribisel-Karotten-Konfitüre	102
Weichselkonfitüre mit gerösteten Walnüssen	103
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	103
Preiselbeer-Birnen-Konfitüre	104
Rezepte für Diabetikerkonfitüren	104
Orangengelee	104
Erdbeer-Ananas-Konfitüre	105
Marillenkonfitüre	105
Rezepte für kalt gerührte Konfitüren	106
Kalt gerührte Erdbeerkonfitüre mit Schokolade	106
Kalt gerührte Zwetschkenkonfitüre mit Zimt	106
Kalt gerührte Himbeerkonfitüre mit Vanille	106

Kalt gerührte Preiselbeerkonfitüre	107
Kalt gerührte Bananen-Erdbeer-Konfitüre	108
Kalt gerührte Marillenkonfitüre mit Pistazien	108
Obstmus	109
Empfehlungen für die Praxis	109
Rezepte	112
Powidl (Pflaumen- oder Zwetschkenmus)	112
Omas Pflaumen- oder Zwetschkenmus	112
Apfel- oder Birnenmus	113
Hagebuttenmus	113
Obstkäse bzw. Obstpasteten	115
Empfehlungen für die Praxis	115
Rezepte	117
Quittenkäse (Quittenpastete oder -brot)	117
Zwetschken- oder Pflaumenpastete	117
Vogelbeerkonfekt	118
Apfekäse (Apfelpastete)	118
Obströster	119
Empfehlungen für die Praxis	119
Rezepte	121
Kirschen- oder Weichselröster	121
Zwetschkenröster	122
Herbstlicher Hollerröster	122
Marillenröster	123
Kandiertes und glasiertes Obst	124
Das Prinzip des Kandierens und Glasierens	124
Empfehlungen für die Praxis	125
Vorarbeiten	125
Kandieren	125
Glasieren	126
Gezuckerte Früchte	127
Nacharbeiten	127
Aufbewahren	127
Chutneys	129
Empfehlungen für die Praxis	130
Rezepte	131
Ribiselchutney „Cumberland“	131
Scharfes Pflaumen- oder Zwetschkenchutney	132
Feines Marillenchutney	132
Feuriges Apfelchutney mit Chili	133

Hagebuttenchutney	133
Pikantes Stachelbeerchutney	134
Apfel-Birnen-Chutney	135
Hollunderbeerenchutney	135
Feines Orangenchutney	136
Erdbeer-Rhabarberchutney	136
Herbstliches Quittenchutney	137
Fruchtsenf	139
Empfehlungen für die Praxis	139
Rezepte	141
Fruchtiger Marillensenf mit Ingwer	141
Pikant-fruchtiger Birnensenf mit Schuss	142
Feuriger Zwetschkensenf mit Chili	142
Ribisensenf mit Zitronenthymian	143
Würziger Apfel-Kren-Senf	144
Pikanter Apfel-Cidre-Senf	144
Süß-sauer eingelegtes Obst	145
Prinzip des Einlegens in die Essig-Zucker-Lösung	147
Empfehlungen für die Praxis	147
Arbeitsgeräte und Gläser	147
Obstauswahl	147
Vorbereitung des Obstes	147
Sudbereitung	148
Methoden des Einlegens	148
Aufbewahren	149
Rezepte	150
Grüne Walnüsse süß-sauer	150
Schlehen süß-sauer	151
Pikante Beeren süß-sauer	152
Gewürzquitten süß-sauer	152
„Mostbirndln“ süß-sauer eingelegt	153
Marillen süß-sauer	154
Holländische Kirschen	155
Senfwetschken- oder Pflaumen	155
Obst in Alkohol	157
Das Prinzip des Einlegens in Alkohol	157
Empfehlungen für die Praxis	158
Arbeitsgeräte und Gläser	158
Obstauswahl	158
Vorbereitung des Obstes	158
Einlegen in Alkohol	159
Aufbewahrung und Lagerung	160
Ansetzen eines Rumtopfes	160

So wird's gemacht!	161
Rumtopf-Früchtekalender	162
Rezepte	163
Herkirschen in Mandellikör	163
Gewürzpflaumen in Honigwein	164
„Beschwipste“ Hauszwetschken	164
Trauben in Grappa	165
Himbeeren in Himbeerbrand	165
Fruchtliköre und Ansatzschnäpse	167
Empfehlungen für die Praxis	167
Obstauswahl	167
Auswahl des Ansatzalkohols	167
Zuckerzugabe	168
Geschmacksverfeinernde Zutaten	168
Möglichkeiten der Fruchtlikörherstellung	169
Fertigstellung	170
Rezepte	171
Walnussgeist oder „Nusserner“	171
Zitronenlikör	171
Schlehenlikör	172
Erdbeerlikör	173
Gewürzmostlikör	173
Feiner Waldhimbeerlikör	174
Apfekorn	174
Quittenlikör	175
Hagebuttenlikör	175
Holunderbeerenlikör	176
Weichsel-Nuss-Likör	176
Cassislikör mit Kräutern	177
Marillenlikör aus getrockneten Früchten	177
Orangenlikör	178
Fruchtaromaessige	179
Empfehlungen für die Praxis	179
Obstauswahl	179
Essigauswahl	181
Geschmacksverfeinernde Zutaten	181
Ansetzen von Aromaessigen	181
Fertigstellen	181
Lagerung	182
Rezepte	182
Erdbeeressig mit Basilikum	182
Brombeer-Zitronen-Essig	182
Weichselessig mit Zimt und Orangen	183
Heidelbeer-Essig mit Rosmarin und Orangen	183

Himbeeressig	184
Rote-Ribisel-Gewürzessig	184
Apfel-Estragon-Aromaessig	185
Stachelbeeressig	185
Frischlagerung von Obst	187
Die Qualität und Lagerfähigkeit ist von folgenden	
Faktoren abhängig	188
Möglichkeiten der Lagerung	189
Einlagern im Keller	189
Lagerfähige Obstsorten	191
Äpfel	191
Birnen	191
Quitten	191
Allgemeine Lebensmittelkennzeichnung	192
Folgende Elemente müssen am Etikett vorhanden sein	192
Sichtfeldregelung	196
Hinweise für Direktvermarkter	196
Tipps für die Verpackung und Dekoration	197
Verpackungsmaterialien	197
Literaturverzeichnis	199