

INHALT

Vorwort

KOCHEND EINFÜLLEN

Einführung

Einmachgläser

Konfitüre

Step by Step: Grundrezept Konfitüre

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre

Beerenkonfitüre

Rhabarberkonfitüre mit getrockneten

Aprikosen

Aprikosenkonfitüre

Hagebutten-Quitten-Konfitüre

Hagebuttenkonfitüre

Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre

Kürbis-Orangen-Konfitüre

Erdbeeren-Zitronen-Konfitüre

Kürbiskonfitüre mit Ingwer

Preiselbeerkonfitüre mit Äpfeln

Trauben-Apfel-Zwetschgen-Konfitüre

Orangen-Zitronen-Konfitüre

Birnen-Cashewnuss-Konfitüre

Kirschenkonfitüre ohne Zucker

Pflaumen-Nuss-Konfitüre

Mango-Karotten-Konfitüre

Cranberry-Konfitüre

12

Saft – Gelee – Sirup

38

Step by Step: Saft – Sieb, Safttuch,

Abtropfsack

39

Step by Step: Saft – Dampfentsafter

40

Step by Step: Grundrezept Gelee

41

Blutorangengelee

42

Quittengelee

42

Rosenblütengelee

44

Holunderbeeren-Apfel-Gelee

46

Granny-Smith-Gelee ohne Geliermittel

46

Holunderbeerensirup

48

Himbeerensirup nach Großmutterart

48

Holunderblütensirup

50

Minzesirup

51

Pikanter Apfelsirup – für Saucen

51

Obstkompott

52

Step by Step: Grundrezept

53

Apfel-Preiselbeer-Kompott

56

Rotes Apfelkompott

57

Gewürzkompott von Boskop

57

Step by Step: Tomatenpüree

58

Süßsauer einmachen

60

Step by Step: Kürbiskompott

60

Senf-Birnen-Kompott

62

Pikantes Apfelkompott

62

Rotwein-Zwetschgen-Kompott

63

Senf-Zwetschgen-Kompott

63

Curry-Zucchetti

64

Curry-Gurken

66

Brombeer-Senf-Chutney

66

Birnen-Tomaten-Chutney

67

Zwetschgen-Chutney mit Korinthen	67
Feigen-Chutney	68
Rhabarber-Chutney	68
Tomaten-Apfel-Chutney	70
Stachelbeer-Chutney	71
Champignons in Essig	71
Apfel-Chutney mit Peperoncini	72
Wildbeeren-Chutney	73

STERILISIEREN

Einführung	76
Einmachgläser	76
Kochtöpfe und Kochgeräte	78

Früchte und Beeren

Step by Step:	82
Grundrezept – mit trockenem Zucker	83
Kirschen ohne Zucker	84
Karamellbirnen	84
Step by Step:	
Grundrezept – mit Zuckersirup	88

Gemüse

Step by Step:	90
Grundrezept – einmal sterilisieren	92
Step by Step:	
Grundrezept – zweimal sterilisieren	93
Champignons	96
Gemüse, essigsauer	98
Step by Step: Grundrezept – Essigsauer	99
Cornichons/Einlegegurken	100
Step by Step: Rande/Rote Bete	102
Kürbispüree	104
Peperoni/Gemüsepaprika	104

MILCHSÄUREGÄRUNG

Einführung	108
Veredlungsprozess	112
Step by Step: Sauerkraut – Grundrezept	113
Wurzelgemüse	116
Rande/Rote Bete	116
Step by Step: Mixed Pickles	118
Step by Step: Bohnen – Grundrezept	120
Cornichons	121
Sommergemüse	121

TROCKNEN – DÖRREN

Einführung	126
Früchte	130
Step by Step: Grundrezept –	
Früchte im Dörrapparat trocknen	131

Pilze

Gemüse

Tee- und Gewürzkräuter

Kräutertees

TIEFKÜHLEN

Einführung

Was tiefkühlen?

Vorbereiten

Lebensmittel auftauen

Lagerdauer

Stromunterbruch

AROMATISIEREN

Einführung

Step by Step: Kräutersalz

Frische Kräuter in Salz einlegen

Chilisalz

Kräuteröl

Gewürzöl für Salate

Pizzaöl – zum Verfeinern

Provenzalisches Gewürzöl

Basilikumpaste

Getrocknete Tomaten in Olivenöl

Johanniskrautöl

Kräutersalbe

Himbeeressig

Rosmarinessig

132

134

136

138

142

144

144

146

148

148

152

153

156

156

158

158

159

159

162

162

164

164

166

166

VORRÄTE ÜBERWINTERN

Einführung

Lagerung

Keller

Erdgrube

Isolierkiste

Estrich/Dachboden

170

170

172

174

174

176

ANHANG

Was und wie einmachen?

Register

180

186