

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

16 Step by Step: Grundrezept Gelée 41

16 Blutorangengelee 42

Quittengelee 42

18 Rosenblütengelee 44

19 Holunderbeeren-Apfel-Gelee 46

20 Granny-Smith-Gelee ohne Geliermittel 46

20 Holunderbeerensirup 48

Himbeerensirup nach Großmutterart 48

22 Holunderblüten sirup 50

22 Minzesirup 51

24 Pikanter Apfelsirup – für Saucen 51

24

26 Obstkompott 52

26 Step by Step: Grundrezept 53

Apfel-Preiselbeer-Kompott 56

28 Rotes Apfelkompott 57

28 Gewürzkompott von Boskop 57

30 Step by Step: Tomatenpüree 58

32

32 Süßsauer einmachen 60

32 Step by Step: Kürbiskompott 60

34 Senf-Birnen-Kompott 62

34 Pikantes Apfelkompott 62

36 Rotwein-Zwetschgen-Kompott 63

36 Senf-Zwetschgen-Kompott 63

Curry-Zucchetti 64

Curry-Gurken 66

Brombeer-Senf-Chutney 66

Birnen-Tomaten-Chutney 67

Zwetschgen-Chutney mit Korinthen	67	Gemüse	90
Feigen-Chutney	68	Step by Step:	
Rhabarber-Chutney	68	Grundrezept – einmal sterilisieren	92
Tomaten-Apfel-Chutney	70	Step by Step:	
Stachelbeer-Chutney	71	Grundrezept – zweimal sterilisieren	93
Champignons in Essig	71	Champignons	96
Apfel-Chutney mit Peperoncini	72	Gemüse, essigsauer	98
Wildbeeren-Chutney	73	Step by Step: Grundrezept – Essigsauer	99

STERILISIEREN

Einführung	76	Cornichons/Einlegegurken	100
Einmachgläser	76	Step by Step: Rande/Rote Bete	102
Kochtöpfe und Kochgeräte	78	Kürbispüree	104

Früchte und Beeren

Step by Step:	82	Peperoni/Gemüsepaprika	104
Grundrezept – mit trockenem Zucker	83	MILCHSÄUREGÄRUNG	
Kirschen ohne Zucker	84	Einführung	108
Karamellbirnen	84	Veredlungsprozess	112
Step by Step:	88	Step by Step: Sauerkraut – Grundrezept	113
Grundrezept – mit Zuckersirup	88	Wurzelgemüse	116

MILCHSÄUREGÄRUNG

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

132

VORRÄTE ÜBERWINTERN

Gemüse

134

Einführung

170

Tee- und Gewürzkräuter

136

Lagerung

170

Kräutertees

138

Keller

172

Erdgrube

174

Isolierkiste

174

Estrich/Dachboden

176

TIEFKÜHLEN

Einführung

142

Was tiefkühlen?

144

Vorbereiten

144

Lebensmittel auftauen

146

Lagerdauer

148

Stromunterbruch

148

ANHANG

Was und wie einmachen?

180

Register

186

AROMATISIEREN

Einführung

152

Step by Step: Kräutersalz

153

Frische Kräuter in Salz einlegen

156

Chilisalz

156

Kräuteröl

158

Gewürzöl für Salate

158

Pizzaöl – zum Verfeinern

159

Provenzalischес Gewürzöl

159

Basilikumpaste

162

Getrocknete Tomaten in Olivenöl

162

Johanniskrautöl

164

Kräutersalbe

164

Himbeeressig

166

Rosmarinessig

166