

# Inhalt

- 6 VORWORT**
- 6 Vorratshaltung**
- 6 Erinnern Sie sich noch an den Namen REX?**
- 8 Felix Büchele – mein Co-Autor**
  
- 10 GRUNDLAGEN**
- 10 Was ist einrexen, einkochen, einwecken, einmachen eigentlich?**
- 11 Haltbar im Glas? Wie geht das?**
- 11 Fermentieren – milchsauer einlegen
- 11 Mit Zucker haltbar machen
- 13 Mit Salz konservieren
- 13 Sauer einlegen
- 13 In Öl einlegen
- 13 Was brauche ich zum Haltbarmachen?**
- 15 Womit kuche ich am besten ein?**
- 15 Herdplatte mit Einkochtopf oder Schnellkochtopf
- 15 Backofen
- 17 Einkochautomat
- 17 Ein wenig Theorie**
- 17 Was ist Pasteurisieren?
- 18 Was ist Sterilisieren?
- 19 Der Umwelt zuliebe: Glas**
  
- 19 Wie entsteht ein Konservenglas oder eine Glasflasche?
- 20 *Glas ist international – daher kontrollieren Sie den Ursprung!*
- 20 Was steht am Glas- oder Flaschenboden?
- 20 Glasfarbe
- 22 Konservengläser
- 22 Die Mündung**
- 22 Gläser mit Glasdeckel
- 24 Schraubkonservengläser
- 24 Gläser mit einem 360-Grad-Gewinde
- 25 Twist-Off-Gläser oder TO-Gläser bzw. Deep-TO-Gläser
- 25 Welche Konservenglasform ist die richtige?
- 26 Sturzglas konisch
- 26 Sturzglas gerade
- 26 Eckige Gläser
- 26 Rundgläser mit engerer Mündung als der Glaskörper
- 28 Bügelverschlussgläser
- 29 Der Deckel**
- 29 Deckel aus Glas
- 29 Welche Arten von Deckeln gibt es neben dem Glasdeckel?

# Inhalt

- 29 *Twist-Off-Deckel (TO) oder Deep-Twist-Off-Deckel (DTO oder TO-D)*
- 30 Grundsätzliches über alle Metalldockel
- 30 *Jeden Deckel nur einmal benutzen und danach wegwerfen*
- 30 *Auch neue Deckel mit warmem (nicht heißem) Wasser abwaschen*
- 31 *Den Deckel nicht in Essigwasser, Alkohol oder Ähnliches legen*
- 31 Welcher Deckel für welchen Zweck?
- 31 *Marmelade/Konfitüre & Honig: mind. 20 ppm/SO<sub>2</sub>*
- 33 *Sauergemüse/einfache Pestos: mind. 60 ppm/SO<sub>2</sub>*
- 33 *Fetthaltige und essighaltige Füllgüter: mind. 95 bis 100 ppm/SO<sub>2</sub>*
- 33 Unterschiedliche Deckel für Pasteurisation & Sterilisation
- 34 Garantie der Deckelproduzenten/Mindesthaltbarkeit der Deckel
- 34 PVC-freie Deckel
- 34 *Was ist PVC?*
- 35 *Welcher Teil des Deckels ist PVC-frei?*
- 35 Wie verschließe ich einen Twist-Off-Verschluss richtig?
- 36 **Was passiert, wenn ich den Deckel so fest wie nur möglich andrehe?**
- 36 **Für Produkte, die eingekocht/pasteurisiert werden**
- 37 **Für Kaltabfüllungen oder Produkte, die warm eingefüllt werden, aber nicht mehr pasteurisiert werden dürfen**
- 37 **Welches Glas ist für welches Füllgut geeignet und welche Mündungsgröße ist von Vorteil?**
- 39 Marmelade (Konfitüre), Gelees und Honig
- 39 Eingelegtes Gemüse (Sauergemüse), Obst und Pilze
- 39 Wurst, Pasteten und Fleischaufstriche
- 39 Pesto, Chutneys, Senf und Kren (Meerrettich)
- 39 Kuchen, Brot und Pizza
- 39 **Weniger Inhalt ist besser: Füllvolumen von Gläsern**
- 40 Füllhöhe bei Kuchen im Glas
- 41 **Glasflaschen**
- 41 Die Glasflasche
- 41 Der Verschluss für Glasflaschen und die möglichen Formen

# Inhalt

43	Oberbandmündung, geeignet für Spirituosen/eventuell Öl und Essig	100	Die Basics – Eingekochtes Gemüse
43	Drehverschlüsse	100	Kartoffeln in Salzwasser einkochen Schritt für Schritt
43	Pilfer Proof 28/31,5/35 mm	101	Gemüse in Suppe einkochen Schritt für Schritt
43	Rical	101	Sauergemüse
44	Gasdichter Metall- oder Plastikverschluss	103	In Öl eingelegtes Gemüse
44	Bügelverschluss	120	<b>Suppen, Eintöpfe und Aufläufe</b>
44	Kronenkorken	120	Suppen im Glas
45	Füllinhalt von Flaschen	120	Eintöpfe und Aufläufe im Glas
<b>46</b>	<b>EINKOCHEN – Jetzt geht's los</b>	<b>150</b>	<b>Saucen und Chutneys</b>
47	Vorbereitete Gläser und Flaschen	151	Pastasaucen im Glas
<b>48</b>	<b>Marmeladen (Konfitüren), Gelees, Kompotte und Säfte</b>	<b>170</b>	<b>Fleisch, Fisch, Pasteten und Wurst im Glas</b>
48	So gelingt die Marmelade (Konfitüre) garantiert	171	Pasteten im Glas
48	Damit die Marmelade dickflüssig wird: Geliermittel	<b>206</b>	<b>Gemüsegerichte und Beilagen im Glas</b>
48	Fertige Gelierzucker	230	<b>Desserts und Brot</b>
50	Marmelade einkochen Schritt für Schritt	231	Kuchen im Glas
50	Fruchtgelee selbst gemacht	231	Brot im Glas
51	Fruchtgelee kochen Schritt für Schritt	<b>250</b>	<b>Rezeptregister</b>
<b>100</b>	<b>Eingelegt und eingekocht</b>	<b>252</b>	<b>Einkochtabelle für TO-Gläser</b>
		<b>254</b>	<b>DANKSAGUNG</b>
		<b>254</b>	<b>Die Autoren</b>