

Inhalt

Einleitung 6

EIN WORT VORAB 8

TIPPS FÜR GARTENFREUNDE 10

• Vorbereitung • Obstbäume • Schneiden und Pflegen • Säen und Pflanzen • Schädlinge, Krankheiten und andere Probleme • Sonstige Gartentätigkeiten

TIPPS FÜR MARMELADENKÖCHE 24

• Begriffe • Zutaten aus eigener Ernte • Weitere Zutaten • Arbeitsutensilien und Sterilisieren • Gelierprobe, Einfüllen und Aufbewahren

Aus dem Obstgarten

FRÜHJAHR UND SOMMER

Erdbeermarmelade 38
Stachelbeermarmelade 41
Stachelbeerkäse 42
Gelee aus Roten Johannisbeeren 46
Süßer Kaviar aus Bar-le-Duc 48
Marmelade aus Schwarzen Johannisbeeren 50
Himbeermarmelade 53
Himbeercreme 54
Kirschmarmelade 58
Kirschkompott 59
Heidelbeerkonfitüre 62
Beerenfruchtsaft und -sirup 64
Reneklodenmarmelade 68
Pflaumenketchup 70
Kühlschrank-Beerenmarmelade 71
Brombeermarmelade 72

SPÄTSOMMER UND HERBST

Dreifruktmarmelade 75
Englische Marmelade aus Fallobst 78
Apfelkuchencreme (Apfelkuchencurd) 80
Apfelchutney 82
Schwarze Butter 84
Senffrüchte 88
Mincemeat 89
Birnenkaramell 90
Weinbeerengelee 93
Zwetschgengelee 94
Quittenkäse 98
Fruchtkonfekt 100
Zitronencreme (Lemoncurd) 102
Mispel-Schmaus 105

Aus dem Gemüsegarten

FRÜHJAHR UND SOMMER

Eingelegter Rhabarber 110
Rhabarberketchup mit Rosmarin 112
Möhrenmarmelade 114
Rote-Bete-Chutney 118
Rotes Meerrettich-Relish 120
Eingelegte Knoblauchzehen 122

SPÄTSOMMER UND HERBST

Grüne Tomatenmarmelade 126
Tomatenmarmelade 127
Tomatenketchup 128
Karamellisierte Zwiebelmarmelade 130
Eingelegte Gurken 134
Mixed Pickles 138
Chilimarmelade 142
Süßer Chili-Dip 144
Zuckermais-Relish 146
Kürbismarmelade 149
Kürbischutney 150

AUS DEM KRÄUTERGARTEN

Pesto 158
Meerrettichsoße 160
Eingelegte Kapuzinerkressesamen 161
Gelees mit Kräuter- und Blütenzusätzen 162
Sirupe mit Kräuter- und Blütenzusätzen 164
Hagebuttensirup 168

Weitere Infos 171 • Register 172
• Dank 176