

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
- Kirschkompost 59
- Heidelbeerkonfitüre 62
- Beerenfruchtsaft und -sirup 64
- Reneklodenmarmelade 68
- Pflaumenketchup 70
- Kühlschrank-Beerenmarmelade 71
- Brombeermarmelade 72

SPÄTSOMMER UND HERBST

- Dreifrucht marmelade 75
- Englische Marmelade aus Fallobst 78
- Apfelkuchencreme (Apfelkuchen-curd) 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
- Hagebutten sirup 168

Weitere Infos 171 • Register 172

• Dank 176