

INHALT

Einkochen leicht gemacht

Teil 1

Das Wissen um die Haltbarmachung

Kapitel 1

Gründe für das Einkochen 10

Kapitel 2

Die Start-Ausrüstung 14

Kapitel 3

Gerätekunde 18

Kapitel 4

Gläserkunde 22

Kapitel 5

Das gelingsichere Konservieren 31

Kapitel 6

Einkochzeiten und -temperaturen 42

Kapitel 7

Besonderheiten 45

Kapitel 8

Einkochen nach Plan 47

Kapitel 9

Ratschläge bei Misserfolg 52

Kapitel 10

Lagerung und Organisation 55

Teil 2

Rezepte

Rote-Bete-Suppe 62

Bibbelsches Bohnesupp' 64

Hühnersuppe 66

Sauerampfer-Suppe 68

Sauerkraut-Suppe 70

Auberginen-Hackfleischpfanne 72

Chili con Carne 74

Kaukasischer Lauchtopf 76

Khoresh Ghormeh Sabzi 78

Mercimek Corbasi – Türkische Linsensuppe 80

Piros Arany (das rote Gold Ungarns) 84

Gemüse-Bratlinge 86

Polnisches Kraut 88

Gefüllte Paprika 90

Vegane Soße von Schwarzen Bohnen 92

Karottensalat 96

Salzburger Wurstsalat 98

Krautwickel 102

Himmlische Currywurst 104

Schweinebauch-Röllchen 106

Rinderrouladen pikant	108
Bratnudeln Asia	110
Spanferkelschulter im Römertopf	112
Innereien-Gulasch	114
Lachsfiletstreifen	118
Karpfen polnisch in Tomatensoße	120
Hausmacher-Sülze	124
Lauchzwiebelmettwurst	126
Steinpilz-Leberwurst	128
Waldwurst	130
Käsekuchen ohne Boden	134
Blaubeerkuchen	136
Schokoladenkuchen	138
Milchreis	140
Meine Notizen zu den Rezepten	142