

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 |