

Cosima Bellersen Quirini

399x einlegen einkochen

Marmelade, Gemüse,
Sauerkraut, Fleisch
und mehr einmachen

Ulmer

INGWER-MÖHRCHEN*Gourmetgemüse*

1 kg Möhren, geputzt und in kleine Stücke geschnitten
 1 daumenlanges Stück Ingwer, in feinen Scheiben
 je 1 EL Zwiebelwürfel und frische Estragonblättchen
pro Glas: je 1 EL Orangensaft und Gemüsebrühe
 Wasser und Salz nach Bedarf

- Gemüse und Kräuter mischen, in die Gläser geben
- Orangensaft und Gemüsebrühe dazugeben
- Mit leicht gesalzenem Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist
- Gläser gut verschließen, 6 min pro cm Glasdurchmesser bei 90 °C einkochen

GURKENGEMÜSE*Nichts als der pure Eigengeschmack*

1 Salatgurke, geschält, geviertelt, entkernt und in 2 cm lange Stücke geschnitten

- Gurkenstücke einlegen
- Gläser gut verschließen, 3–4 min pro cm Glasdurchmesser bei 90 °C einkochen

MIXED PUR*Quer aus dem Gemüsegarten*

3–4 Handvoll Gemüse, z.B. Kohlrabi, Möhren, Bohnen und Sellerie, geputzt und zerkleinert
 ½ TL Kräutersalz

- Gemüsestücke mit dem Salz mischen, ins Glas geben
- Gläser gut verschließen, 4–5 min pro cm Glasdurchmesser bei 90 °C einkochen



Selbst gemachtes Möhren- und Gurkengemüse – einfach lecker.

GLÄSERARTEN

Weckgläser gibt es hierzulande in verschiedenen Formen wie Sturz- oder Tulpen-Form, dazu benötigen Sie passende Glasdeckel und Gummiringe. Bei Gummiringen werden die Innen- und Außendurchmesser der Einmachgläser angegeben. Es gibt zudem Gläser mit Bügelverschluss oder sogenannte Mason-Gläser mit Schraubdeckeln. Feuerfeste Gläser mit Twist-off-Deckel, das sind die typischen Marmeladengläser, eignen sich ebenso.

RATATOUILLE

Der beliebte Klassiker aus Südfrankreich

je 2 Zucchini, Knoblauchzehen, Auberginen, Zwiebeln, rote und grüne Paprika und Tomaten, alles geschält und in feine Würfel geschnitten
1 EL Olivenöl

pro Glas: 1 EL einer Kräutermischung aus Basilikum, Majoran, Oregano, Rosmarin, Lavendel, Salbei, Thymian, je ½ TL Salz und Pfefferschrot

- Gemüsestücke in Öl andünsten, in Gläser abfüllen
- Gewürze dazugeben
- Gläser gut verschließen, 5 min pro cm Glasdurchmesser bei 90 °C einkochen

SPINAT IM APFEL-ZWIEBEL-SUD

Ohne „Blubb“, aber mit Pfiff

2 kg frische Spinatblätter, gewaschen und grob zerkleinert
pro Glas: ½ Tasse Brühe, je 1 EL geriebenen Apfel und Zwiebelwürfel, je ½ TL Salz und geriebenen Ingwer, je 1 Nelke und Pimentkorn, 1 Msp. Muskat

- Spinatblätter einlegen
- Alle weiteren Zutaten dazugeben
- Gläser gut verschließen, 4 min pro cm Glasdurchmesser bei 75 °C einkochen

DAS SCHMECKT AUCH ...

Für feinen Rahmspinat mit „Blubb“ erwärmen Sie alle Zutaten und geben pro Glas 1–2 EL Sahne dazu. Dann pürieren und mit etwas Honig und Pfeffer abschmecken.

Schälen, reiben und in die Brühe geben – der besondere Pfiff im Spinat.



LIMETTEN-LAUCH

Mit pikant säuerlicher Note

2 Stangen Lauch, in Röllchen geschnitten
 1 Handvoll Zwiebelwürfel
 Saft und Fleisch von 1 Limette
 1 TL Honig
 je 2 zerdrückte Wacholderbeeren und Pimentkörner
 je 1 Msp. abgeriebene Limettenschale und Curry
 Wasser und Salz nach Bedarf

- Alle Zutaten mischen, in Gläser füllen
- Leicht gesalzenes Wasser dazugeben, bis alles bedeckt ist
- Gläser gut verschließen, 6 min pro cm Glasdurchmesser bei 100 °C einkochen

KÜRBISGEMÜSE IM WEISSWEINSUD

Fein fruchtige Mischung

2 kg Kürbisfleisch in Würfel
pro Glas: ½ Glas trockener Weißwein, 2 EL Orangensaft, 1 Lorbeerblatt, 1–2 Nelken, je ½ TL geriebener Knoblauch, Salz und Zucker, 3 Pfefferkörner, 1 Pimentkorn

- Gemüsewürfel einlegen, weitere Zutaten dazugeben
- Gläser gut verschließen, 10 min pro cm Glasdurchmesser bei 95 °C einkochen

DAS SCHMECKT AUCH ...

Den Sud sollten Sie bei der späteren Zubereitung unbedingt mitverwenden, z.B. für eine feine helle Sauce oder leckere Suppe.

LUFTDICHT ABFÜLLEN MIT DEM EINMACHBALL

Mit dem Einmachball (übers Internet zu beziehen) können Sie Gläser luftdicht verschließen. Nach dem Einfüllen des Einlegeguts den Deckel auflegen und eine Kerze anzünden. Halten Sie die Spitze des Einmachballs in 96%-igen Alkohol, dann in die Kerzenflamme. Den Deckel an einer Seite so anheben, dass nur ein kleiner Spalt bleibt. Die brennende Spitze des Balls ins Glasinnere führen, dabei den Gummiballon drücken. Nicht erschrecken, dabei entsteht ein kleiner Feuerstoß und schießt ins Glas, dabei die Spitze schnell wieder herausziehen. Jetzt den Deckel rasch loslassen und kurz andrücken oder fest zudrehen. Das Glas ist felsenfest verschlossen und das Eingemachte hält jahrelang.

FEINE SPARGELMISCHUNG*Für Spargelgenuss das ganze Jahr über*

1,5 kg weißer Spargel, geschält und in 2 cm lange Stücke geschnitten
 500 g grüner Spargel, geputzt und in 2 cm lange Stücke geschnitten
 3–4 Frühlingzwiebeln, in Röllchen
pro Glas: 1–2 Tassen kochendes Wasser, 1 Lorbeerblatt, je 1 TL Limettensaft und fein gehackte Estragonblättchen, je 1 Msp. Salz und Pfefferschrot

- Gemüse mischen, in Gläser einlegen
- Gewürze und Wasser dazugeben
- Gläser gut verschließen, 10 min pro cm Glasdurchmesser bei 90 °C einkochen

DAS SCHMECKT AUCH ...

Kräuter-Mangold: 1 kg Mangold, pro Glas je 1 TL frische Schnittlauchröllchen und rote Zwiebelwürfelchen, je 1 Msp. Thymian, Majoran, Rosmarin und Salz

Honig-Thymian-Möhrrchen: 1 kg Möhren, pro Glas 1 TL Honig, 1 EL Zwiebelwürfelchen, 1 Zweig Thymian, Salz und Pfeffer
Blüten-Spargel: 1 kg Spargel, pro Glas 1 EL gemischte essbare Blüten, je 2 Nelken und Pimentkörner, 1 Msp. Salz
Soja-Chili-Kohlrabi: 1 kg Kohlrabi, pro Glas 1 Knoblauchzehe, 1 EL Sojasauce, 1 TL Chiliflocken, ½ TL Kräutersalz
Estragon-Fenchel: 1 kg Fenchel, pro Glas 1 Zweig Estragon, 2 EL Zwiebelwürfelchen, je 2 Pfefferkörner und Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Msp. Salz
Curry-Blumenkohl: 1 kg Blumenkohl, pro Glas Saft von 1 Limette, je 1 TL Curry und Honig, je ½ TL Pfefferschrot und Salz
Balsamico-Kirschtomaten: 1 kg Kirschtomaten, pro Glas 1 EL Balsamico-Essig, je 1 TL Oregano und Basilikumblättchen, 1 Msp. Salz
Karamell-Mais: 1 kg Maiskörner, pro Glas 1 EL Malzextrakt, je 1 TL Zwiebelwürfelchen, Petersilie und geriebener Apfel, je ½ TL Pfefferschrot und Salz

KRÄUTER-PAPRIKA*Aus Bella Italia*

4 Paprikaschoten, in feinen Streifen
 2 Tomaten, gewürfelt
 1 Handvoll Zwiebelwürfel
 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
 je 1 EL gerebelter Thymian, Rosmarin und Majoran
 1 TL Pfefferschrot
 Wasser und Salz nach Bedarf

- Gemüse und Gewürze mischen und in Gläser füllen
- Leicht gesalzenes Wasser dazugeben, bis alles bedeckt ist
- Gläser gut verschließen, 9 min pro cm Glasdurchmesser bei 95 °C einkochen

Paprika klein schneiden und ab ins Glas – kinderleicht.

