



Alles für die
**Vorrats-
kammer**

Natürlich ♦ Praktisch ♦ Selbst gemacht



Löwenzahn

Himbeer-Sekt-Marmelade mit Zitronenmelisse

Apfelmarmelade mit gehackten Walnüssen

Kürbis-Wintermarmelade

Quittenmarmelade

Preiselbeermarmelade

Apfel-Trauben-Marmelade

Birnenmarmelade mit Chili

Kirschenmarmelade mit Walnüssen

Mehrfruchtarmelade

Kürbismarmelade

Grüne Paradeismarmelade

Kürbis-Holler-Marmelade

Powidl

Kürbis-Apfel-Marmelade

Lindenblüten-Hopfen-Gelee

Schlehen-Apfel-Fruchtaufstrich

Gänseblümchengelee mit Gundelrebeblüten

Apfel-Holunderblüten-Gelee

Mirabellengelee

Traubengelee

Veilchengelee

Apfel-Ribisel-Kirsch-Schafgarben-Gelee

Uhudlertrauben-Fruchtaufstrich

Vogelbeermarmelade

Rotkleegelee

Hagebutten-Fruchtaufstrich

Kürbis-Pfirsich-Fruchtaufstrich

Hollersulze

Zwetschken-Ribisel-Fruchtaufstrich

Würste, Pasteten und Co.
Für den deftigen Hunger

**Fleischspezialitäten selbst gemacht –
Wie funktioniert's?**

Tiroler Speck

Leberstreichwürste

Leberpastete

Grammelschmalz

Feine Blutwurst

Pestos

Perfekte Begleiter zu Pasta, Fisch
und Fleisch

Tipps und Tricks für schmackhaftes Pesto

Kürbiskernölpesto

Pesto-Frittaten

Bärlauchpesto

Bärlauch-Peccorino-Pesto

Gemüse-Dip

Pesto Petersilie

Saucen und Sugos

Schnell und einfach selbst gemacht

Kleine Tomatenkunde für die Vorratshaltung

Sauce Bolognese (zum Einfrieren)

Dunkle Fleischsauce (Jus), haltbar gemacht

Basis für Tomatensauce

Tomatensauce

Tomatensugo

Fleischsauce

Ketchup I

Ketchup II

Säfte, Limonaden und Sirupe

Erfrischende Durstlöcher

Dampfentsaften – So gelingt's!

Ribiselsaft

Himbeer-Weichsel-Ribisel-Schafgarben-Saft

Himbeersaft