

Diese Geräte sind hilfreich

Bloß kein Stress! Zum Selber- und Haltbarmachen brauchen Sie keinen Gerätepark. Was überall zu haben und ohnehin in jeder Küche ist, reicht vollkommen aus.

Gläser & Flaschen

Die Klassiker unter den Einmachgläsern sind die Gläser der Firma Weck. Diese werden seit jeher zum Einmachen verwendet und in verschiedenen Größen und Formen angeboten. Zusätzlich benötigen Sie passende Deckel, Gummidichtungen und Federklammern (zwei pro Glas).

Die Gummiringe sorgen dafür, dass der Deckel fest auf dem Glas aufsitzt. Dafür fixieren Sie den Deckel mit den Federklammern und nehmen diese erst nach völligem Erkalten des Glases wieder ab.

Beim Öffnen des Glases ziehen Sie an der Lasche des Gummiringes und hören als Zeichen eines intakten Vakuums ein Ploppen. Nachdem das Glas einmal geöffnet wurde, können Sie es nun entweder wieder mit den Metallklammern schließen oder mit extra Kunststoffdeckeln, die Sie dazu kaufen können.

Achten Sie beim Kauf von Schraubgläsern darauf, dass bei den Deckeln keine Weichmacher verarbeitet wurden. Und verwenden Sie die Deckel besser nicht mehrmals, da sie leicht Gerüche annehmen können. Twist-off-Gläser sind ebenfalls sehr gut geeignet.

Recycling leicht gemacht

Viele Gläser und Flaschen, die mit Lebensmitteln gefüllt aus dem Handel stammen, kann man säubern und mit Selbstgemachtem füllen. Falls sie keinen Deckel hatten, lassen sie sich mit Einmachfolie und Gummiringen verschließen.

Die richtige Größe

Egal ob Essig & Öl, Konfitüre & Aufstrich, Sirup & Likör– im Handel finden sich Einmachgläser und -flaschen in großer Auswahl an Formen und Größen. Bei den Rezepten ist jeweils die Gesamtmenge oder bereits ein Vorschlag für die Größe der Gläser zur Orientierung angegeben. Füllen Sie die Gläser immer bis knapp unter den Rand, damit wenig Luft eingeschlossen wird. Beim Einkochen sollten

dagegen 2 cm frei bleiben. Zum Verschenken empfehlen sich kleine Gefäße, die nach dem Öffnen schnell geleert sind.

Praktisch beim Einkochen

Bevor Sie mit dem Verarbeiten der Ernte beginnen, am besten alle benötigten Küchengeräte auf der Arbeitsplatte bereitstellen: Dazu gehören eine Küchenwaage, eine Schöpfkelle und ein Einfülltrichter. Was Sie nicht unbedingt brauchen, was aber das Einkochen erleichtert, wenn Sie es regelmäßig betreiben: ein Einkochtopf oder -automat, ein Glasheber und ein Einkochthermometer. Das gesamte Zubehör muss absolut sauber, eventuell zusätzlich ausgekocht beziehungsweise sterilisiert sein.

Etiketten sofort aufbringen

Damit Sie später die Ergebnisse noch zuordnen können beziehungsweise wissen, wie lange sie aufbewahrt werden können, sollte jedes Glas bald nach dem Einkochen beschriftet werden. Dazu am besten mit einem Etikett versehen, auf das Sie den Inhalt und das Herstellungsdatum schreiben. Solche Etiketten können auch sehr dekorativ aussehen, wenn Sie sie beispielsweise mit einem schönen Band oder einem Stempel (z.B. „Hausgemacht“) versehen. Oder Sie verwendet Klebetiketten, die sich gut ablösen lassen. Damit sie aber trotzdem halten, immer erst aufkleben, wenn das Glas völlig abgekühlt ist.

Für Pralinen oder Kuchen aus dem Glas

Wenn Sie Pralinen und Konfekt selbst herstellen möchten, lohnt sich die Anschaffung einer Basisausstattung – bestehend aus Pralinengitter und Pralinengabel. Sehr hübsch sind auch kleine Kuchen aus dem Glas – dafür am besten immer ofenfeste Gläser, gern auch Einkochgläser, verwenden. Sie müssen nicht unbedingt einen Deckel besitzen, das ist nur nötig, wenn Sie die Kuchen nicht unmittelbar nach dem Backen verzehren. Wer seine eingekochten „Schätze“ gern verschenken möchte, findet viele Ideen für hübsche Etiketten – im Internet gibt es auch kleine Programme zum Selbstgestalten. Besonders dekorativ sehen quadratische Flecken aus bunt gemusterten Stoffen als Deckelhauben für Gläser mit Selbstgemachtem aus.

**KLASSIKER
FÜRS
GANZE
JAHR**



Gemüsebrühpulver

25 MIN. ZUBEREITUNG • 6 STD. TROCKENZEIT

Zutaten

FÜR CA. 300 G

2 Zwiebeln (à ca. 200 g)
250 g Lauch
300 g Karotten
300 g Knollensellerie
100 g Champignons
4 Scheiben Ingwer
100 g Petersilie (Blätter und Stiele; frisch geschnitten)
3 Stiele Liebstöckel (Blätter abgezupft)
4 Knoblauchzehen (in Scheiben)
80 g Salz

1 Den Backofen auf 80°C (Umluft) vorheizen und drei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in dünne Streifen schneiden. Karotten und Sellerie putzen, schälen und auf der Gemüsereibe grob raspeln. Die Champignons putzen, falls nötig, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken.

2 Zwiebeln, Lauch, Karotten, Sellerie, Champignons, Ingwer, Petersilie, Liebstöckel und Knoblauch mischen und gleichmäßig auf die Backbleche verteilen. Die Gemüse-Kräuter-Mischung im Ofen (alle Bleche gleichzeitig!) 4 bis 6 Stunden trocknen lassen. Herausnehmen und auf den Blechen abkühlen lassen.

3 Anschließend das Trockengemüse im Blitzhacker portionsweise fein zerkleinern. Mit dem Salz mischen und das Gemüsebrühpulver gut verschlossen aufbewahren. Es hält sich etwa 1 Jahr.

4 Zur Herstellung einer Brühe in einem Topf etwa ½ l Wasser mit 1EL Gemüsebrühpulver mischen und einmal aufkochen, dann bei milder Hitze noch einige Minuten ziehen lassen. Die Brühe nach Belieben zum Servieren durch ein Sieb gießen, um die groben Stücke zu entfernen.