

Tomaten, Gurken oder Rhabarber können Sie problemlos in ein Einmachglas füllen, verschließen und ohne weitere Zusätze einkochen. Auch Fleisch und Fisch kann so für lange Zeit haltbar gemacht werden (siehe ab Seite 22) – das kulinarische Ergebnis ist sensationell! Sie können aber auch etwas frisch abgekochtes und eventuell leicht gesalzenes oder gewürztes Wasser über die Einlegewaren geben, ebenso Tee (siehe Seite 86) oder andere Flüssigkeiten, bevor sie diese einwecken. Kartoffeln müssen stets komplett mit Wasser bedeckt sein, bei den meisten anderen Einlagen reichen drei bis vier Esslöffel Flüssiges zusätzlich. Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch behalten bei beiden Methoden ihren vollen Eigengeschmack und entfalten später auf dem Teller ihr pures und unverfälschtes Aroma.

#### FAUSTREGELN FÜR EINKOCHZEITEN

- Obst: 15–30 min bei 75–80 °C pro 1-Liter-Glas
- Gemüse: 30–100 min bei 95–100 °C pro 1-Liter-Glas
- Je kleiner der Glasdurchmesser und je zarter das Einmachgut, desto niedriger die Temperatur und kürzer die Einweckzeit! Bei zartem Obst wie Beeren, Aprikosen, Pfirsichen oder Melone reichen oft schon 15 min; bei Gurken 30–45 min; bei Spargel, Erbsen und Bohnen 60–100 min; bei Mais, Kohl oder Wurzelgemüse 90–100 min.
- Fleisch: 100–120 min bei 65–100 °C pro 1-Liter-Glas
- Koch- und Brühwurst (z.B. Leberwurst, Zwiebelwurst, Bratwurst, Mortadella): 100–120 min bei 65–100 °C pro 1-Liter-Glas
- Fisch: 90–100 min bei 65–85 °C pro 1-Liter-Glas
- Sie können auch so rechnen: jeweils pro 1 cm Glasdurchmesser Obst 1,5–3 min; Gemüse 3–10 min; Fleisch, Wurst und Fisch 10 min einkochen

## Gemüse im Glas

*Das Leben ist, so habe ich mal jemanden sagen hören, wie Gemüse. Es schmeckt so, wie man es kocht. Nehmen Sie also einige Zutaten, die auch das Leben würzig machen, wie Lust, Fantasie und Fingerspitzengefühl, und erfinden Sie wunderbare Kreationen!*



*Kartoffeln schälen, einlegen und einkochen, so einfach geht das.*

### **KARTOFFELSPALTEN**

*Kartoffeln pur auf Vorrat*

1 kg Kartoffeln, geschält und in Spalten geschnitten

- Kartoffeln in Gläser schichten, mit abgekochtem, leicht gesalzenem Wasser komplett übergießen
- Gläser verschließen, 12 min pro cm Glasdurchmesser bei 100 °C einkochen

### **DAS SCHMECKT AUCH ...**

Sie mögen Erbsen, Spargel, Spinat, Pilze und Mangold? Oder Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Kohlrabi und Mais? Das Einkochen funktioniert genauso. Wichtig ist dabei nur: je zarter das Gemüse, desto niedriger die Temperatur und kürzer die Einweckzeit! Spinat beispielsweise 100 min bei 90 °C, Blumenkohl 110 min bei 95 °C.

### **KARTOFFELFERIEN**

Im Herbst werden Kartoffeln geerntet. Das geschah früher mühsam von Hand: Mit einer Forke wurden die sogenannten Kartoffelnester aufgenommen und die daran baumelnden Knollen geerntet. Die pure Handarbeit wurde irgendwann durch Kartoffelroder ergänzt. Sie wurden von Pferden oder Traktoren gezogen. Eine Spindel drehte sich dabei ins Erdreich und katapultierte die Kartoffeln rechts und links an die Oberfläche. Kinder und Jugendliche sammelten oftmals in den Herbstferien die Kartoffeln ein und erhofften sich damit eine kleine Aufbesserung des Taschengeldes. Die Herbstferien hießen deshalb früher auch Kartoffelferien.

**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.