

Eingelegte Gemüse

Zutaten für ein oder mehrere Schraubgläser mit insgesamt ca. 2 Liter Inhalt:

Eingelegte Gurken

Ca. 700 g Mini-Salatgurken oder Einlegegurken (möglichst aus Freilandanbau)

1 Handvoll Dillzweige, ½ Handvoll Estragonzweige, 3 Schalotten, 400 ml Wasser, 320 g Zucker

300 ml Weißweinessig, 1 ½ El Senfsaat, einige Fenchelsamen, 3 Lorbeerblätter, Salz

1. Von den Gurken nur jeden zweiten Streifen abschälen.
2. Gurken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit den frischen Kräutern in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-Off-Deckel schichten.
3. Schalotten schälen und in Ringe schneiden und mit Wasser, Zucker, Essig, Senfsaat, Fenchelsamen und Lorbeer in einem Topf aufkochen.
4. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Sud mit Salz würzen und kochend heiß über die Gurken gießen und fast randvoll füllen.

Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Danach die Gläser umdrehen, mit einem Küchentuch bedeckt abkühlen lassen.

Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen „eingezogen“ ist.

Mixed Pickles

2 Zwiebeln, 40 g Ingwerknolle, 3 Lorbeerblätter, 1 ½ El Senfsaat

400 ml Wasser, 320 g Zucker, 300 ml milder Weißweinessig, Salz

450 g Blumenkohl, 150 g Karotten, 2 rote Paprikaschoten, 1 TL Kurkuma, 200 g Mini-Maiskolben

1. Zwiebeln schälen und in Spalten, Ingwer in dicke Scheiben schneiden.
2. Beides mit Lorbeer, Senfsaat in einem Topf mit Wasser, Zucker, Essig und 1 ½ TL Salz aufkochen.
3. 1 Minute kochen lassen – beiseite stellen.
4. Blumenkohl in kleine Röschen putzen, Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
5. Paprika vierteln, entkernen und in 1-2 cm breite Streifen schneiden.
6. Gemüse, je nach Garzeit, in kochendem Salzwasser 1-4 Minuten knackig garen.
In einem zweiten Topf Salzwasser mit Kurkuma aufkochen.
Mini-Maiskolben darin 2-3 Minuten knackig garen.
7. Gemüse abgießen und heiß in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-Off-Deckel schichten.
8. Ingwer aus dem Würzsud nehmen.
Sud aufkochen und kochend heiß über die Gemüse gießen und fast randvoll füllen.

Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Danach die Gläser umdrehen, mit einem Küchentuch bedeckt abkühlen lassen.

Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen „eingezogen“ ist.

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

- Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Gläser nebeneinander in das tiefen Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Die Gläser sollen sich nicht berühren.
Blech in den Backofen schieben und etwa 2 cm hoch heißes Wasser einfüllen.
- Ofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Der Ofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
- Gläser herausnehmen und mit einem Küchentuch abgedeckt auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Ofentomaten

3 kg reife Freilandtomaten, 3 Knoblauchzehen, 2 Rosmarinzweige

Salz, schwarzer Pfeffer, evtl. Prise Zucker

ca. 750 ml bis 1 l neutrales Öl oder Olivenöl

1. Tomaten waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden.
2. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken.
3. Tomaten würzen, mit Rosmarin und Knoblauch vermischen.
4. Tomaten mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen.
Im Backofen bei 80 °C (Heißluft) 4 bis 6 Stunden trocknen lassen.

Einen Kochlöffel o. ä. in die Backofentür klemmen, damit diese einen Spalt geöffnet bleibt.

5. Getrockneten Tomaten in in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-Off-Deckel schichten.
Mit dem Öl auffüllen.
Etwas warten – da die Tomaten noch Öl nachsaugen – nötigenfalls noch etwas Öl nachfüllen.
6. Gläser fest zuschrauben und im **Backofen einkochen**.

Eingelegte Tomaten

1 kg kleine Dattel- oder Kirschtomaten

700 ml Wasser, 250 g Zucker, 2 Knoblauchzehen, 6 Lorbeerblätter, 2 TL schwarze Pfefferkörner

5 breite Streifen unbehandelte Zitronenschale

1. Wasser mit Zucker, geschälten Knoblauchzehen, Lorbeer, Pfefferkörnern und Zitronenschale aufkochen.
2. Sud abkühlen lassen.
3. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, bis die Haut aufspringt.
4. Sofort in kaltem Wasser abkühlen.
5. Die Haut abziehen, die Tomaten nochmals kalt abspülen und in den Sud geben.
6. In saubere Gläser füllen und sofort fest zuschrauben.
1-2 Tage ziehen lassen.

Im Sud eingelegt, halten die Tomaten bei Kühlschranktemperatur **bis zu zwei Woche**.