

Eingelegte Gemüse

Eingelegte Gurken

Etwa 1 kg Einlegegurken (möglichst aus Freilandanbau)

1 Handvoll Dillzweige/-blüten, ½ Handvoll Estragonzweige, 3 Schalotten,

450 g Wasser, 350 g Essig (z.B. Weißwein- oder Apfelessig mit 5 % Säure), 150 g Zucker, 40 g Salz

1 ½ El Senfsaat, einige Fenchelsamen und Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter

1. Gurken mit einer weichen Bürste sehr sauber waschen.
2. Gurken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Gurken und Kräuter eng in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-Off-Deckel schichten.

3. Schalotten schälen und in Ringe schneiden, mit Wasser, Essig, Zucker, Salz und den Gewürzen in einem Topf aufkochen.

4. Zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

5. Sud kochend heiß über die Gurken gießen und fast randvoll füllen.

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

Danach die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.

Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metaldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.

Mixed Pickles

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

450 g Wasser, 350 g Essig (z.B. Weißwein- oder Apfelessig mit 5 % Säure), 150 g Zucker, 40 g Salz

500 g Blumenkohl, 2 mittelgroße Karotten, 2 mittelgroße rote Paprikaschoten

200 g Mini-Maiskolben, 1 Tl Kurkuma

1. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Ingwer in dicke Scheiben schneiden.

2. Beides mit Wasser, Essig, Zucker, Salz und den Gewürzen in einem Topf aufkochen.

3. Zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

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 bis 4 Minuten knackig garen.

In einem zweiten Topf Salzwasser mit Kurkuma aufkochen.

Mini-Maiskolben darin 2 Minuten knackig garen.

7. Gemüse abgießen und 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.

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

Danach die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.

Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metaldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

1. Backofen auf 175 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Gläser nebeneinander in das tiefen Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Gläser sollen sich nicht berühren.
3. Blech in den Backofen schieben und fast randvoll mit heißem Wasser füllen.
4. Backofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Backofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
5. Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
6. Gläser herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Ofentomaten

3 kg reife Freilandtomaten, 3 Knoblauchzehen, 2 Rosmarinzweige

Salz, schwarzer Pfeffer, evtl. Prise Zucker

ca. 750 g bis 1 kg 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 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 g 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**.