

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 Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.

Zusätzlich können die Gläser z.B. im Backofen eingekocht werden (siehe Seite 2).

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 dünne Scheiben schneiden.
2. Beides mit Wasser, Essig, Zucker, Salz, Lorbeer und Senfsaat in einem Topf aufkochen.
3. Zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Blumenkohl in kleine Röschen putzen.
Karotten schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.
Paprika vierteln, entkernen und in ca. 1 ½ cm breite Streifen schneiden.
5. Gemüse, je nach Garzeit, in kochendem Salzwasser 1 bis 4 Minuten knackig garen.
In einem zweiten Topf Salzwasser mit Kurkuma aufkochen – Mini-Maiskolben darin etwa 2 Minuten knackig garen.
6. Gemüse und Maiskolben abgießen – Zwiebeln und Ingwer mit einer Lochkelle aus dem Würzsud nehmen.
Alles zusammen in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-Off-Deckel schichten/verteilen – etwas „reindrücken“.
7. 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 Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.

Zusätzlich können die Gläser z.B. im Backofen eingekocht werden (siehe Seite 2).

Einkochen im Backofen:

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.

Eingelegte rote Zwiebeln – Pickled red onions

5 bis 6 rote Zwiebeln – etwa 1 kg

500 g Wasser, 500 g heller Essig (z.B. Weißwein- oder Apfelessig mit 5 % Säure)

entweder 100 g Ingwersirup und 2 El braunen Zucker oder 75 g braunen Zucker, 20 g Salz

1 El Senfkörner, 1 El schwarzen Pfeffer

1. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden.
2. Zwiebelringe in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-Off-Deckel schichten/verteilen,
ein wenig an- bzw. reindrücken.
Die Gläser sollten möglichst dicht gefüllt werden.
Eine große rote Zwiebel reicht etwa für ein Glas á 200-250 ml.
3. Wasser, (Ingwersirup), Zucker, Salz, Senfsaat und Pfeffer in einem Topf aufkochen.
4. Essig zugeben und den Sud auf warm „runterkühlen“.
5. Sud, samt Gewürze, über die Zwiebeln gießen.
Die Zwiebeln komplett bedecken und die Gläser fast randvoll füllen.
Die Glasränder säubern und fest zuschrauben.

2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Haltbarkeit im Kühlschrank beträgt etwa 3 Wochen.

Die Zwiebeln können auch eingekocht werden, sind dann allerdings eher weich als knackig.

Ofentomaten

3 kg reife Freilandtomaten, 3 Knoblauchzehen, 2 Rosmarinzweige

Salz, schwarzer Pfeffer, evtl. Prise Zucker

Olivenöl für das Backblech

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 leicht geöltes 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 **etwa 2 bis 3 Wochen**.

Tomatensugo

3 kg reife Freilandtomaten

2 mittelgroße Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 bis 2 Rosmarinzweige, einige Thymianzweige

Olivenöl

2 El Rohrzucker, 1 El Salz, schwarzer Pfeffer

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln,
Knoblauchzehen abziehen und fein würfen.
Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken.
Thymianblättchen abstreifen.
2. Tomaten waschen und den Strunk herausschneiden.
Tomaten quer halbieren.
3. Backofen auf 180 ° C Heißluft vorheizen.
4. Zwei Backbleche mit Olivenöl bestreichen.
Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter auf den geölten Backblechen verteilen.
Würzen
5. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf die Backbleche legen.
6. Im heißen Backofen etwa ½ Stunde backen.
Aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
Die gebackene Tomatenhaut „nach oben“ abziehen.
7. Tomatenfleisch, sowie den entstandenen Saft in eine passenden Topf geben.
Nochmals abschmecken/würzen.
Etwas zerdrücken, z.B. mit einem Kartoffelstampfer.
8. Sugo, möglichst heiß, in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-Off-Deckel schichten.

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 Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.

Zusätzlich können die Gläser z.B. im Backofen eingekocht werden (siehe Seite 2).