

Einlegen & Einkochen

Die Preise von Obst und Gemüse hängen davon ab, zu welcher Jahreszeit man das jeweilige Produkt kaufen möchte. So sind zum Beispiel Erdbeeren im Sommer aus dem eigenen Land billiger als Erdbeeren, die man im Winter kauft, die dann aus Spanien oder Afrika oder einem anderen wärmeren Land/Kontinent bekommt. Ebenso verhält es sich natürlich auch noch mit anderem Obst und Gemüse. Wer gerne Orangenmarmelade haben möchte, sollte sich aber vor der Herstellung Gedanken darüber machen, ob die gekaufte Marmelade nicht doch vielleicht billiger ist, als wenn man sie selber herstellt.

Aber es gibt nicht nur Obst, welches zu Marmelade verarbeitet wird, sondern sehr gerne wird auch Gemüse eingekocht. Wer das Bedürfnis hat, saure Gurken einzulegen, der sollte sich die Gurken selbst im Garten anbauen, denn im herkömmlichen Lebensmittelhandel bekommt man – eigentlich – entweder nur bereits eingelegte Gurken oder Salatgurken. Besonders gerne werden auch Tomaten und Paprika eingelegt, welche dann meist auch noch mit Sauerkraut gefüllt werden.

Wer also gerne Obst und Gemüse einkocht, sollte unbedingt darauf achten, wann er was einkocht. Im Winter auf die Idee zu kommen, Aprikosen einkochen zu wollen, um sich dann zu wundern, warum die Aprikosen so teuer sind, wäre ein Leichtsinns. Deshalb am besten zur richtigen Jahreszeit bereits genügend Obst einkaufen und einen Teil davon einfrieren. Wenn man dann im Winter Lust darauf hat, Aprikosenmarmelade selbst zu machen, kann man die im Sommer günstig gekauften Früchte im Winter zu Marmelade verarbeiten.

Zum Einkochen brauchen Sie an Zubehör:

Einmachgläser

Einkochgläser
Passende Gummiringe
Drahtbügel
Einmachkochtopf

Sauberkeit ist oberstes Gebot beim Einkochen:

Sie müssen beim Einkochen auf Sterilität achten, damit Sie Ihre eingekochten Lebensmittel auch möglichst lange genießen können. Da die Sterilisierung des Kochgutes sobald es in die Einmachgläser eingefüllt ist gleich ist möchte ich gleich zu Beginn darauf eingehen. Die vorgekochten Zutaten werden in sterilisierte Einmachgläser gefüllt und mit Gummiring und Glasdeckel verschlossen. Der Deckel wird während des Einkochens mit einem Drahtbügel fixiert. Anschließend werden die Gläser im Wasserbad oder Backofen langsam erhitzt, bis der Inhalt vollständig sterilisiert ist (im Wasserbad etwa 30 Minuten). Sobald die Gläser abgekühlt sind kann der Drahtbügel problemlos entfernt werden da der Deckel durch den bei der Sterilisation entstandenen Unterdruck so bombenfest auf dem Glas sitzt, das keine Luft mehr eindringen kann und das Eingemachte ist für viele Monate haltbar.

Zuckerlösung für die Früchte:

Je Liter Flüssigkeit ca. 400 g Zucker, reife Früchte brauchen etwas weniger Zucker und unreife Früchte etwas mehr. 1 Liter Flüssigkeit plus Zucker und Früchte ergeben 2 Liter Einmachgut. Sie können den Zucker einfach über die Früchte streuen und einkochen.

Rezepte Obst einkochen:

Erdbeeren einkochen

Die Stiele entfernen und die Erdbeeren waschen, mit dem Zucker überstreuen und eine Nacht ziehen lassen und einkochen. (Im Backofen bei 75 Grad 20 Minuten sterilisieren). Versuchen Sie auch mal selber Erdbeermarmelade zu machen.

Kirschen einkochen

Stiele und Kirschkerne entfernen mit der Zuckerlösung übergiessen und einkochen. (Im Backofen bei 80 Grad 20 Minuten sterilisieren)

Pflaumen einkochen

Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen mit der Zuckerlösung übergiessen und einkochen. (Im Backofen bei 80 Grad 20 Minuten sterilisieren)

Pfirsiche einkochen

Die Pfirsiche mit heissem Wasser übergiessen und die Haut abziehen, dann halbieren und die Kerne entfernen. Je einen Kern pro Einmachglas öffnen und mit in das Glas geben. Bitte darauf achten das nur ein Kern in jedem Glas ist. Die Pfirsiche einkochen und dann mit der Schnittfläche nach unten einlegen. (Im Backofen bei 75 Grad 25 Minuten sterilisieren)

Birnen einkochen

Die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Zuckerlösung einkochen dann wie die Pfirsiche schichten. (Im Backofen bei 80 Grad 20 Minuten sterilisieren)

Aprikosen einkochen

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen mit der Zuckerlösung übergiessen und einkochen. (Im Backofen bei 75 Grad 25 Minuten sterilisieren)

Äpfel einkochen

Die Äpfel schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Zuckerlösung einkochen dann wie die Pfirsiche schichten. (Im Backofen bei 80 Grad 20 Minuten sterilisieren)

zurück zu Kochen & Braten