

Pikante und süße Rezepte für die Einmachzeit

Obst und Gemüse im Glas haltbar zu machen, ist viel einfacher, als Sie denken. Und mit unseren acht gelingsicheren Rezepten und den vielen praktischen Tipps dazu kann sowieso nichts mehr schiefgehen



NACHGEFRAGT

Experten-Tipps zum Thema Einmachen

● **Welche Fehler sollte man beim Einmachen vermeiden?**

VILGIS: „Unsauber arbeiten! Und man sollte nur einwandfreie, frische Ware verwenden, also ohne leicht angefaulte Stellen. Die sind zwar nicht unbedingt schädlich, beeinträchtigen Geschmack und Aroma aber erheblich.“

● **Süßsauer oder in Öl einlegen – wo ist der Unterschied?**

VILGIS: „Bei süßsauer wirken Zu-

cker und Säure dem Keimwachstum entgegen, beim Einlegen in Öl ist es der Sauerstoffabschluss, denn Sauerstoff wandert kaum durchs Öl. Für beides ist möglichst keimfreies Gemüse nötig, daher kocht oder grillt man es vorher.“

● **Kann Gelierzucker eigentlich schlecht werden?**

VILGIS: „Nein. Solange er nicht feucht wird, passiert auch dem zugesetzten Pektin nichts.“

● **Welchen Sinn hat es, frisch abgefüllte Konfitüregläser auf den Kopf zu stellen?**

VILGIS: „Wenn die Gläser dicht sind, überhaupt keinen. Der Kontakt der Dichtung mit fast 100 Grad heißer Konfitüre kann sogar für Fehleraromen sorgen. Also besser bleiben lassen und einfach dichte Gläser verwenden und die gut zuschrauben.“



Prof. Thomas Vilgis ist Physiker und Autor zahlreicher Kochbücher



Schalotten in Portwein

Süßsaurer Vergnügen, das zur Brotzeit, aber auch zu Steaks oder Wildgerichten passt



Grillpaprika in Würzöl

Der mediterrane Mix mit Knoblauch und Rosmarin lässt sich prima als Antipasto servieren



Mixed Pickles

Klassisch-knackig mit Blumenkohl, Fenchel, Möhren, Gurken und frischem Dill



Zucchini-Ziegenkäse in Öl

Exotisch gewürzt mit frischem Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel und Zimt



Grillpaprika in Würzöl

zum Verschenken • für Brunch & Buffet



Foto Seite 53

Zubereitung 50 Minuten

Zutaten

für 2 Gläser (à 500 ml).

Ergibt 4 Portionen je Glas

- 1–1,25 kg bunte Paprikaschoten, Fett fürs Blech
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Bio)
- 2 lange Zweige Rosmarin
- 100 ml Weißweinessig
- ½ Bund Thymian
- 2 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 600 ml kalt gepresstes Olivenöl

1 Gläser mit Schraubverschluss (Twist-off) oder Weckdeckel mit Gummiband mit kochendem Wasser ausspülen.

2 Backofengrill auf höchste Stufe vorheizen. Paprika putzen, halbieren, entkernen, waschen. Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein gefettetes Blech legen. Im oberen Ofendrittel ca. 10 Minuten rösten, bis die Haut Blasen wirft und schwarz wird. Paprika mit feuchtem Küchentuch abdecken, etwas abkühlen lassen, danach häuten und noch mal halbieren.

3 Knoblauch abziehen, vierteln. Zitrone waschen, trocken reiben. Schale mit dem Sparschäler in Streifen abziehen. Frucht auspressen. Rosmarin halbieren. 2 l Wasser mit Zitronensaft und -schale, Essig, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Salz und Zucker aufkochen. Paprika hinzufügen, alles kurz aufkochen. Paprika im Sud erkalten lassen. Alles in ein Sieb abgießen, trocken tupfen.

4 Öl leicht erhitzen (85 Grad). Alle Zutaten in die Gläser schichten, dann das Öl vorsichtig angießen. Gläser etwas schütteln oder anstoßen, damit die Luftbläschen nach oben steigen. Gläser gut verschließen.

Haltbarkeit 3–4 Wochen (gut gekühlt).

Schalotten in Portwein

wenig Aufwand • zum Verschenken



Foto Seite 53

Zubereitung 90 Minuten

Zutaten

für 5 Gläser (à 300 ml).

Ergibt 3 Portionen je Glas

- 1 kg Schalotten (ersatzweise kleine Zwiebeln)
- 100 g Zucker
- 100 ml Balsamico-Essig
- 80 ml kalt gepresstes Olivenöl
- 600 ml roter Portwein
- je 3 Zweige Rosmarin und Thymian
- 1 TL Salz

1 Gläser mit Schraubverschluss (Twist-off) oder Weckdeckel mit Gummiband mit kochendem Wasser ausspülen.

2 Schalotten abziehen, größere Schalotten halbieren. Zucker in einem weiten Topf goldgelb schmelzen, Schalotten darin 1–2 Minuten karamellisieren.

3 Mischung mit Balsamico-Essig ablöschen, Öl und Portwein angießen. Rosmarinzwige halbieren, mit Thymian und Salz zugeben. Mischung 5–7 Minuten köcheln lassen (die Schalotten dürfen nicht zu weich werden).

4 Schalotten samt Sud in die Gläser füllen. Die Schalotten komplett mit Sud bedecken.

5 Gläser (ohne dass sie sich berühren) in einen breiten Topf stellen, der mindestens 2 cm höher ist als die Gläser. Wasser etwa bis zur Hälfte der Gläser angießen, zum Kochen bringen. Wasser 50 Minuten köcheln lassen, Herd ausschalten und die Gläser noch 10 Minuten darin ruhen lassen. Gläser herausnehmen und abkühlen lassen.

Haltbarkeit 6 Monate.

Zucchini-Ziegenkäse in Öl

für Brunch & Buffet • als Beilage zu Kartoffeln



Foto Seite 53

Zubereitung 30 Minuten
Ruhezeit mind. 1 Tag

Zutaten

für 4 Gläser (à 500 ml).

Ergibt 4 Portionen je Glas

- 2 rote milde Peperoni
- 1 große Zwiebel
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 2 TL Kreuzkümmelsamen
- 2 TL Koriandersamen
- 2 TL weiße Pfefferkörner
- 2 kleine Zimtstangen
- 4–5 EL geröstetes Sesamöl
- 2–3 Zucchini (800 g)
- ca. 700 ml neutrales Öl (z. B. Rapsöl), Salz
- 10 Ziegenfrischkäse-Taler (200 g)

1 Gläser mit Schraubverschluss (Twist-off) oder Weckdeckel mit Gummiband mit kochendem Wasser ausspülen.

2 Peperoni putzen, halbieren, entkernen und waschen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden. Ingwer schälen, in Stücke schneiden. Gewürze mit Peperoni, Ingwer und Zwiebel in einem kleinen Topf im Sesamöl bei mittlerer Hitze andünsten. Mix herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Zucchini in 2–3 EL Öl portionsweise anbraten, salzen.

4 Zucchini, Ziegenkäse-Taler, Gewürze-Peperoni-Mix in die Gläser schichten. Alles mit übrigem Öl begießen. Die Gläser vorsichtig auf eine Arbeitsfläche klopfen, bzw. anstoßen, damit die Luftbläschen nach oben steigen und möglichst wenig Sauerstoff im Glas bleibt. So halten sich die Zucchini länger. Gläser gut verschließen. Zucchini-Käse-Mix mind. 1 Tag ziehen lassen.

Haltbarkeit 2–3 Wochen (gut gekühlt).

Mixed Pickles

passen zu Käse, Steaks und Geflügel



Foto Seite 53

Zubereitung 30 Minuten
Einmachzeit 60 Minuten

Zutaten

für 4 Gläser (à 500 ml).

Ergibt 4 Portionen je Glas

- 1,2 kg gemischtes Gemüse (z. B. je 300 g Blumenkohl, Möhren, Fenchel, kleine Einmachgurken), Salz
- 1 Bund Dill
- 500 ml milder Weißweinessig (6 % Säure)
- 3 EL Zucker
- 4 kleine Lorbeerblätter
- je 1 TL Pfefferkörner, Senfkörner, Koriandersamen und Pimentkörner

1 Gläser mit Schraubverschluss (Twist-off) oder Weckdeckel mit Gummiband mit kochendem Wasser ausspülen.

2 Gemüse putzen, waschen. Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Möhren schälen. Möhren und Fenchel in mundgerechte Stücke schneiden. Alles (außer Gurken) getrennt in Salzwasser 2–3 Minuten vorkochen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Gemüse und rohe Gurken in die Gläser schichten. Dillzweige halbieren und auf die Gläser verteilen.

3 Für den Sud Essig mit 250 ml Wasser, Zucker, 2 EL Salz, und Gewürzen mischen und heiß aufkochen. Sud über das Gemüse gießen, sodass dieses ganz bedeckt ist. Gläser verschließen.

4 Ofen auf 180 Grad heizen (Umluft nicht geeignet). Gläser in die tiefe Fettpfanne des Backofens stellen. Auf der untersten Schiene in den Ofen schieben. 2 cm hoch heißes Wasser angießen. Sobald sich in den Gläsern Luftbläschen bilden (dauert ca. 40 Minuten), Temperatur auf 160 Grad reduzieren. Gemüse 20 Minuten einkochen. Dann im ausgeschalteten Ofen noch 10 Minuten ziehen lassen.

Haltbarkeit ca. 1 Jahr.

Fruchtig-süße Einmachzeit



Kirschkompott mit Zimt

Köstlich zu Milchreis, im Sommer aber z. B. auch zu Joghurt- oder Quarkcremes zu empfehlen



Aprikosen- Mandel-Konfitüre

Einfach, aber raffiniert verfeinert mit Amaretto-Likör und Limettensaft



Pfirsich-Cidre-Konfitüre

Frische Früchte und französischer Apfelwein als Traumduo für Brunch- oder Partybuffets



Sommer-Rumtopf

Schmeckt zu Vanilleeis oder mit Sekt und Mineralwasser gemischt als spritziger Aperitif



Aprikosen-Mandel-Konfitüre

raffiniert • einfach



Foto Seite 55

Zubereitung 25 Minuten

Zutaten
für 4 Gläser (à 250 ml)

ca. 1,3 kg reife Aprikosen
1 Limette
500 g Gelierzucker (2:1)
50–60 ml Amaretto
(ital. Mandellikör; ersatzweise Mandelsirup, z. B. von Monin; im Getränkeregale)

1 Aprikosen 1 Minute in kochendes Wasser legen, abschrecken, Haut abziehen. Aprikosen entsteinen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. 1 kg Aprikosen abwägen. Limette auspressen. Fruchtwürfel, Gelierzucker und Limettensaft in einem großen Topf mischen.

2 Konfitürenmasse unter Rühren aufkochen. Mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann pürieren. Gelierprobe machen: Dafür 1 TL Konfitüre auf einen kleinen Porzellanteller geben. Wenn sie fest wird, den Amaretto in die übrige Masse einrühren. Wenn nicht, Konfitürenmasse weitere 3 Minuten kochen lassen, dann erst Likör einrühren. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen, Konfitüre abkühlen lassen.

Haltbarkeit 3 Monate.

Tipp Fruchtwechsel
Schneller geht's mit reifen Nektarinen. Diese müssen nicht gehäutet, sondern nur gewaschen und entsteint werden.

Kirschkompott mit Zimt

einfach • schmeckt Kindern



Foto Seite 55

Zubereitung 50 Minuten

Zutaten
für 4 Gläser (à 600 ml)

2 kg frische Kirschen
50 g Ingwer
4 kleine Zimtstangen
8 Gewürznelken
4 Sternanis
500 g brauner Zucker

1 Den Backofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Kirschen abbrausen, trocken tupfen, Stiele entfernen. Obst entsteinen. Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Kirschen auf 4 saubere, große Einmachgläser verteilen, dabei mindestens 2 cm Rand frei lassen.

2 In einem Topf 2 l Wasser mit Ingwer, Gewürzen und Zucker zum Kochen bringen. Alles so lange köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Jeweils so viel Zuckerlösung in die Gläser gießen, dass die Kirschen vollständig bedeckt sind. Dabei Gewürze und Ingwer ebenfalls auf die Gläser verteilen. Gläser verschließen und auf einem mit etwas Wasser gefüllten tiefen Backblech im Ofen ca. 30 Minuten einkochen.

Haltbarkeit 6–8 Monate.

Passt zu Milchreis
Für 4 Portionen: 1 l Milch mit 1 längs halbierten Vanilleschote, 3–4 EL Zucker und 250 g Milchreis bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 30 Minuten kochen lassen.

Sommer-Rumtopf

einfach • hochprozentig



Foto Seite 55

Zubereitung 30 Minuten
Ruhezeit mind. 4 Wochen

Zutaten
für 1 Rumtopf (à 3 l).
Ergibt 12 Portionen

200 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
200 g Heidelbeeren
200 g Brombeeren
200 g Johannisbeeren
200 g Sauerkirschen
300 g Zucker (z. B. weißer Kandiszucker)
ca. 1,5 l Rum
(mind. 54 Vol.-%)

1 Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen. Größere Beeren halbieren oder vierteln. Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren verlesen, abbrausen, trocken tupfen. Johannisbeeren von den Stielen zupfen, abbrausen, trocken tupfen. Kirschen abbrausen, entsteinen. Alle Früchte in den sterilisierten Rumtopf schichten.

2 Früchte mit Zucker bestreuen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. So viel Rum angeben, dass die Früchte etwa einen Finger hoch bedeckt sind. Einen kleinen Teller zum Beschweren darauflegen (die Früchte sollen nicht auf dem Rum schwimmen).

3 Rumtopf kühl stellen und mindestens 4 Wochen durchziehen lassen.

Passt zu Vanilleeis, Pudding, Desserts.

Haltbarkeit 12 Monate.

Tipp Lieber klassisch?
Dann den Sommer über immer die reifen Saisonfrüchte dazugeben (mit Rum und Zucker). Angefangen mit Erdbeeren bis hin zu Birnenspalten im Herbst.

Pfirsich-Cidre-Konfitüre

als Geschenk geeignet • preiswert



Foto Seite 55

Zubereitung 20 Minuten

Zutaten
für 4 Gläser (à 250 ml)

900 g reife Pfirsiche
ca. 300 ml Cidre (französischer Apfelschaumwein; ersatzweise Apfelsaft und Saft von 1 Zitrone)
1 kg Gelierzucker (1:1)
Saft von 1 Zitrone

1 Pfirsiche kreuzweise einritzen. 1 Minute in kochendes Wasser legen. Obst abschrecken, Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, dabei entsteinen. Cidre so abwägen, dass die gesamte Frucht- und Flüssigkeitsmenge 900 g ergibt. Dann die Hälfte der Früchte grob, den Rest fein würfeln. Grobe Pfirsichwürfel mit Gelierzucker und Saft von 1 Zitrone in einem großen Topf mischen.

2 Pfirsich-Mix langsam aufkochen, dann 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Evtl. Schaum abschöpfen. Pfirsiche pürieren. Feine Pfirsichwürfel zugeben, alles aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Gelierprobe machen: Dafür 1 TL Konfitüre auf einen kleinen Porzellanteller geben. Wird die Konfitüre fest, abgewogenen Cidre in die Konfitürenmasse einrühren. Wenn nicht, Konfitüre weitere 3 Minuten kochen lassen, dann erst Cidre einrühren. Konfitüre in die heiß ausgespülten Gläser füllen. Gläser verschließen. Konfitüre abkühlen lassen.

Haltbarkeit 3 Monate.



Geeignet für den Thermomix®

Die genaue Zubereitung der Pfirsich-Konfitüre zeigen wir auf

www.daskochrezept.de/thermomix