

# Eingemachte Köstlichkeiten

Spezialitäten –  
Rezepte



**agridea**

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

# **selbstgemacht – eingemacht – feingemacht**

## **Verarbeitung von Lebensmitteln für die Selbstversorgung**

Das Gesamtwerk zum Thema Selbstversorgung ist als Ordner erhältlich.  
Er enthält sämtliche Einzelkapitel mit einer Fülle von erprobten Rezepten sowie Arbeitsvorlagen.  
Sämtliche Kapitel des Ordners sind auch einzeln als Broschüren verfügbar.  
Ordner und Broschüren können bei der AGRIDEA bestellt werden.

Download der Rezeptdateien und Arbeitsunterlagen unter [www.agripedia.ch](http://www.agripedia.ch)



## Inhaltsverzeichnis

### Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol

Schwarze Nüsse	3
<b>Kräuteressig</b>	4
Basilikumessig mit Knoblauch und Zwiebeln	4
Basilikum-Dillessig mit rosa Pfeffer	4
Estragonessig	5
Majoranessig	5
Oregano-Rosmarinessig	6
Gartenkräuteressig	6
Knoblauchessig	7
Zitronenmelissenessig	7
<b>Gewürz- und Aromaessig</b>	8
Rosenblütenessig	8
Honig–Malvenblüten-Thymianessig	8
<b>Fruchtaromaessig</b>	9
Erdbeeressig	9
Brombeeren-Zitronenmelissenessig	9
Baumnussessig	10
<b>Likör</b>	11
Erdbeerlikör	11
Quittenlikör	12
Kräuterlikör	13
Baumnusslikör	13
Eierlikör	14
<b>Kräuteröle</b>	14
Basilikumöl	14
Kräuteröl	15
Scharfes Würzöl	15

### ABKÜRZUNGEN

kg	Kilogramm	cl	Centiliter	Std.	Stunden	Bt.	Beutel
g	Gramm	EL	Esslöffel	Msp.	Messerspitze	P.	Paket
l	Liter	KL	Kaffeelöffel	Ø	Durchmesser	Ta.	Tasse
dl	Deziliter	Min.	Minuten	Stk.	Stück	Zw.	Zweig

<b>Kräuterpasten</b>	16
Pestosauce	16
<b>Gemüse in Öl eingelegt</b>	17
Getrocknete Tomaten in Öl	17
Tomaten und Zwiebeln in Olivenöl	18
<b>Käse in Öl</b>	19
Marinierte Mozzarelline	19
Formaggini in Kräuteröl	19

# Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol

## Schwarze Nüsse

Für 4 Gläser à ca. ½ Liter

### Vorbereitungen

2 kg unreife, grüne Baumnüsse mehrmals mit einer Nadel einstechen, mit kaltem Wasser bedecken, dieses während ca. 14 Tagen täglich wechseln. Wasser abgiessen. Die schwarz gewordenen Nüsse mit frischem Wasser bedecken, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. kochen, abtropfen.  
Gläser und Deckel gründlich reinigen, evtl. auskochen.

### Zubereitung

1 l	Wasser	in eine grosse Pfanne geben
1 kg	Zucker	
1	Zimtstange	
1	Vanillestängel	
2	Nelken	
1 KL	Piment schwarze Nüsse	alle Zutaten zusammen aufkochen beigeben, ca. 5 Min. kochen in der Kochflüssigkeit auskühlen zugedeckt 3 – 4 Tage stehen lassen Nüsse abtropfen, Sirup auffangen Nüsse in die sauberen, vorgewärmeden Gläser verteilen Sirup aufkochen, ca. 5 Min. kochen, absieben, siedend heiß randvoll in die Gläser gießen, sofort verschliessen

### Haltbarkeit

6 Monate. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

### Bemerkungen

- Unreife, grüne Baumnüsse werden durchs Einmachen schwarz.
- Wichtig: die Baumnüsse um den 24. Juni herum sammeln.

### Verwendung

- Als Apéro: Aprikosenhälften mit Frischkäse füllen, mit schwarzen Nüssen in Scheiben garnieren, wenig Baumnussöl darüberträufeln.
- Grob gehackt unter eine Tapenade mischen.
- Grob gehackt unter ein Risotto mischen.

## Kräuteressig

Siehe Kapitel/Broschüre Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 2.1 Kräuteressig

### Basilikumessig mit Knoblauch und Zwiebeln

1 l	Apfel- oder Weissweinessig
50 g	Basilikum grob zerkleinern
wenig	Salz
¼	Zwiebel
5	Knoblauchzehen halbieren
	alle Zutaten in ein Glas geben
	Ca. 4 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen
	Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

#### Verwendung

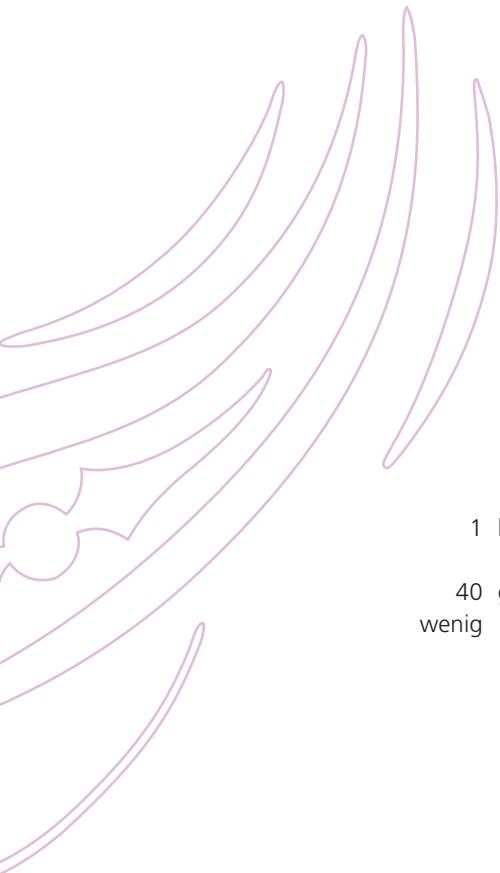
Dieser Essig passt besonders gut zu Salaten, die mit Olivenöl angerichtet werden.

### Basilikum-Dillessig mit rosa Pfeffer

1 l	Apfel- oder Weissweinessig
20 g	Basilikum grob zerkleinern
40 g	Dill grob zerkleinern
30 g	rosa Pfeffer einige Körner grob gebrochen, Rest ganz
	alle Zutaten in ein Glas geben
	Höchstens 3 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen
	Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

#### Verwendung

Dieser Essig passt sehr gut zu Fischgerichten, vor allem zu Lachs und Lachsforellen.



## Estragonessig

1 l	Apfel- oder Weissweinessig	
40 g	Estragon	grob zerkleinern
wenig	Salz	alle Zutaten in ein Glas geben Ca. 4 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

### Verwendung

Dieser intensiv schmeckende Essig eignet sich vor allem für die Herstellung oder das Aromatisieren von Senf und Saucen.

## Majoranessig

1 l	Rotweinessig	
10 g	Kümmel	
40 g	Majoranblätter	grob zerkleinern alle Zutaten in ein Glas geben Ca. 6 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

### Verwendung

Majoranessig passt sehr gut zu Tomaten-, Kartoffel- und Lammgerichten.

## Oregano-Rosmarinessig

1 l	Apfel- oder Weissweinessig	
30 g	Oregano	grob zerkleinern
30 g	Rosmarin	grob zerkleinern
		Alle Zutaten in ein Glas geben
		4 – 5 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen
		Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

### Verwendung

Dieser Essig passt hervorragend zu Wild- und Lammgerichten.

## Gartenkräuteressig

1 l	Apfel- oder Weissweinessig	
10 g	Schnittlauch	
10 g	Petersilie	
5 g	Liebstöckel	
10 g	Majoran	
10 g	Oregano	Kräuter grob zerkleinern
10 g	Thymian	alle Zutaten in ein Glas geben
wenig	Salz	3 – 4 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen
		Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

## Knoblauchessig

1 l	Weiss- oder Rotweinessig	
5	Knoblauchzehen	schälen, halbieren
3 Zw.	Rosmarin oder Thymian	grob zerkleinern
2	Chilischoten, ganz	alle Zutaten in ein Glas geben 2 – 3 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

## Zitronenmelissenessig

1 l	Apfelessig	
4 Zw.	Zitronenmelisse	grob zerkleinern
½	Zitrone, Schale fein abgerieben	alle Zutaten in ein Glas geben 2 – 3 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

## Gewürz- und Aromaessig

Siehe Kapitel/Broschüre Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 2.2 Gewürz- und Aromaessig

### Rosenblütenessig

40 g	ungespritzte Rosenblütenblätter, möglichst von Duftrosen	den unteren, weissen Teil der Blätter abschneiden (bitter), grob zerkleinern, in ein Glas geben
1	Zitrone, Saft	
1 dl	heller Apfel- oder Weissweinessig	zugeben, 4 – 6 Std. ansetzen
9 dl	heller Apfel- oder Weissweinessig	zugeben 2 – 3 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren
1 EL	Zucker	zum Abrunden zugeben Essig in saubere Flaschen füllen

#### Verwendung

Passt zu frischen Salaten.

### Honig-Malvenblüten-Thymianessig

20 g	Honig	in ein Glas geben
1 l	Apfel- oder Weissweinessig	zugeben, rühren, bis sich der Honig aufgelöst hat
20 g	Malvenblüten	grob zerkleinert, zugeben
10 g	Thymian	grob zerkleinert, zugeben Ca. 4 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

#### Verwendung

Passt zu frischen Salaten.

## Fruchtaromaessig

Siehe Kapitel/Broschüre Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 2.3 Fruchtaromaessig

## Erdbeeressig

300 g	aromatische Erdbeeren	halbieren oder vierteln, in ein Glas geben
1 l	Apfel- oder Weissweinessig	zugeben 2 – 4 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen
1 EL	Zucker	nach Belieben zum Abrunden zugeben

### Verwendung

Passt zu frischen Blattsalaten, evtl. mit frischen Erdbeeren ergänzen.

## Brombeeren-Zitronenmelissenessig

200 g	Brombeeren	
40 g	Zitronenmelisse	grob zerkleinern
1 – 2	Gewürznelken	grob zerstossen in ein Glas geben
1 l	Apfel- oder Weissweinessig	zugeben Mind. 5 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

### Bemerkung

Dieser Essig besticht durch seine intensive dunkle Farbe, das zarte Brombeer-Zitronenaroma und die fruchtig-säuerliche Komponente.

### Verwendung

Er eignet sich hervorragend für Salate und zum Würzen spezieller Saucen.

## Baumnussessig

250 g 1 l	Baumnüsse Apfelessig	entkernen, grob zerkleinern, in eine Pfanne geben zugeben, langsam auf 40 °C erwärmen In ein Glas füllen
½	Zimtstange	nach Belieben zugeben Je nach gewünschter Intensität 2 – 8 Wochen im Dunkeln bei 18 °C stehen lassen Absieben oder filtrieren, in saubere Flaschen füllen

### Variante

Baumnusskerne ohne Fett rösten. Der Essig wird im Geschmack noch intensiver.

### Verwendung

Passt zu allen Salaten.

## Likör

Siehe Kapitel/Broschüre Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 8.1 Likörherstellung

### Erdbeerlikör

Likör mit Zuckerzusatz beim Ansetzen

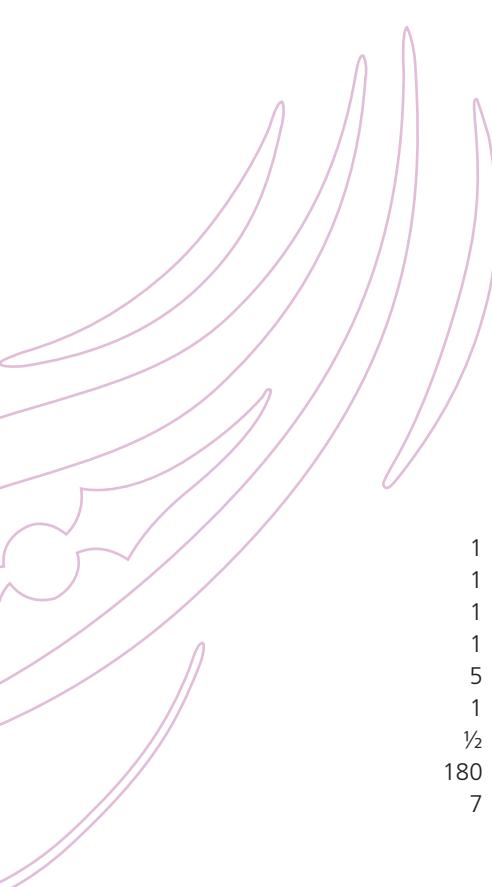
750 g	Erdbeeren	waschen, Stielansatz entfernen, auf Haushaltpapier trocknen, in Scheiben schneiden
1	Zitrone, unbehandelt	in Scheiben schneiden
400 g	Zucker	mit den Zitronenscheiben und den Erdbeeren mischen, in ein grosses Einmachglas füllen
1 l	Obstbranntwein oder Kirsch	zugeben, mischen, verschliessen 1 Monat an einem warmen, dunklen Ort ziehen lassen, täglich leicht schütteln

Die Flüssigkeit durch den Geleesack und ein Kaffeefilterpapier filtrieren, mit dem Trichter in saubere Glasflaschen füllen

## Quittenlikör

Likör aus Fruchtsaft mit Zuckerzusatz

2 kg	Quitten	Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, Stielansatz und Fliege wegschneiden Quitten mit der Bircherraffel reiben, über Nacht stehen lassen, damit sich die Früchte etwas verfärbten und der Saft eine intensive Farbe erhält Quittenmus durch ein Tuch abpressen, Saft auffangen (ergibt ca. 1 l Saft)
1 l	Quittensaft	
6	Gewürznelken	
2	Tropfen Bittermandelaroma	
1	Zimtstange	
3 ½ dl	Kirsch	Quittensaft mit den Gewürzen und dem Kirsch mischen In ein Einmachglas füllen, 1 Monat an einem warmen, dunklen Ort ziehen lassen, gelegentlich schütteln
		Die Flüssigkeit durch das Geleetuch und ein Kaffeefilterpapier filtrieren
300 – 400 g	Zucker	
2 dl	Wasser	aufkochen, sirupartig einkochen Sirup auskühlen, mit dem Liköransatz mischen, in saubere Flaschen füllen Vor dem Konsumieren mind. 2 – 3 Wochen ruhen lassen



## Kräuterlikör

1 KL	Fenchelsamen	
1 KL	Anissamen	
1 KL	Wacholderbeeren	
1 KL	Koriander	
5	Gewürznelken	
1	Zimtstange	
½ KL	Kümmel	
180 g	Kandiszucker	alle Zutaten in ein grosses Einmachglas füllen
7 dl	Obstbranntwein	Verschliessen, 6 – 7 Wochen an einem warmen, dunklen Ort ruhen lassen, gelegentlich schütteln
		Danach durch ein Kaffeefilterpapier absieben, in Flaschen füllen Kühl servieren

## Baumnusslikör

### Vorbereitungen

Um den 24 Juni herum die grünen Baumnüsse ernten, mit den Schalen in feine Stücke schneiden.

### Zubereitung

8 Stk.	grüne Baumnüsse	
15 - 20 Stk.	Kaffeebohnen	
1 l	Branntwein: Grappa oder Trester	Branntwein in ein hohes Einmachglas giessen, Baumnuss-Stücke in den Branntwein legen, Gefäß zudecken, etwa 1 Monat an einem sonnigen Ort bei Zimmertemperatur stehen und ziehen lassen
1 KL	ungesüßtes Schokoladepulver	
1 Prise	Vanillezucker	Zutaten beigeben und gut aufrühren, gut verschlossen weitere 15 Tage ziehen lassen
220 g	Zucker	Anschliessend sorgfältig durch einen Kaffeefilter absieben In Flaschen füllen und gut verschliessen

### Bemerkung

Beim Zerkleinern der Baumnüsse Handschuhe tragen, dies verhindert eine starke dunkle Verfärbung der Haut.

## Eierlikör

### Vorbereitung

4	frische Eier	
4 dl	Kirsch	mischen, drei Tage bei Raumtemperatur zugedeckt stehen lassen

### Zubereitung

300 g	Puderzucker	
1 P.	Vanillezucker oder 1 Vanilleschote, ausgekratzt	zu Eier-Kirschgemisch zugeben, mit Mixer oder Schwingbesen schaumig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat
1½ dl	Rahm pasteurisiert, flüssig	zugeben, rühren Schaum zusammenfallen lassen, in kleine Fläschchen abfüllen und 2 – 3 Wochen ruhen lassen, damit sich das Aroma entwickeln kann

### Haltbarkeit

3 Monate im Kühlschrank.

### Bemerkungen

- Kirsch durch Pflümli (Zwetschgengenschnaps), Cognac oder andere Obstbranntweine ersetzen.
- Eierlikör vor dem Genuss schütteln.

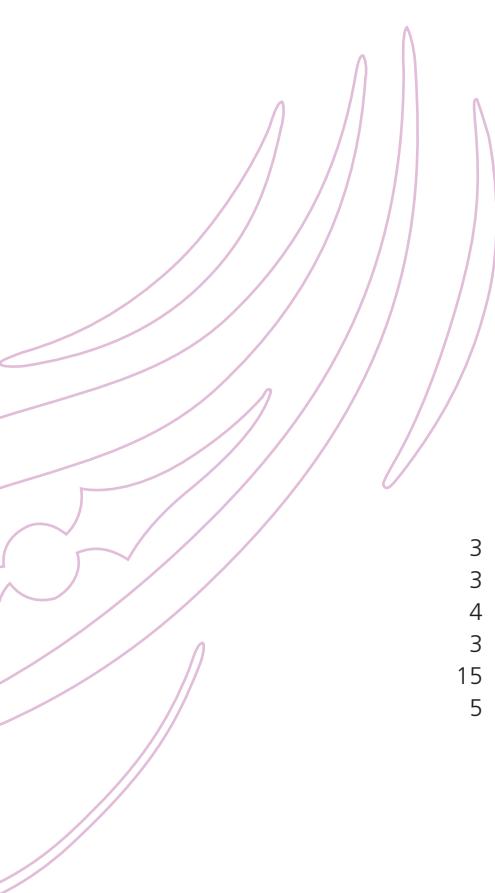
## Kräuteröl

Siehe Kapitel/Broschüre Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 3.1 Kräuteröl

## Basilikumöl

4 – 5 Zw.	Basilikum, angewelkt	
1 Zw.	Lavendel	
2	Salbeiblätter	
1	Knoblauchzehe, halbiert	
1 l	Rapsöl	alle Zutaten in ein Glas füllen Verschliessen, mind. 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen Regelmässig kontrollieren, ob alle Kräuter mit Öl bedeckt sind, sonst kann der Ansatz schimmeln oder gären

Das Öl absieben, filtrieren, in Flaschen füllen  
Kühl und dunkel aufbewahren



## Kräuteröl

3 Zw.	Rosmarin	
3 Zw.	Thymian	
4	Salbeiblätter	
3	Knoblauchzehen, halbiert	
15	Pfefferkörner	
5 dl	Raps- oder Olivenöl	alle Zutaten in ein Glas füllen Verschliessen, mind. 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen Regelmässig kontrollieren, ob alle Kräuter mit Öl bedeckt sind, sonst kann der Ansatz schimmeln oder gären
		Das Öl absieben, filtrieren, in Flaschen füllen Kühl und dunkel aufbewahren

## Scharfes Würzöl

3 – 6	frische Chilischoten je nach gewünschter Schärfe	in feine Ringe schneiden, Kerne nicht entfernen
2	Knoblauchzehen	zerquetschen
1 Zw.	Thymian	
1 Prise	Salz	
7 ½ dl	Oliven- oder Rapsöl	alle Zutaten in ein Glas füllen Verschliessen, mind. 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen Regelmässig kontrollieren, ob alle Kräuter mit Öl bedeckt sind, sonst kann der Ansatz schimmeln oder gären
		Das Öl absieben, filtrieren, in Flaschen füllen
2 – 3 wenig	Chilischoten Rosmarin, Salbei, Thymian	sauber waschen, sehr gut trocknen, als Dekoration zum Öl geben Kühl und dunkel aufbewahren

### Verwendung

Zum Überträufeln von Crostini, Pizza, Teigwaren, kaltem, südländischem Gemüse, gebratenem Fisch und Fleisch, zum Abschmecken von Tomaten- und Salatsaucen, als Marinade für Grilladen.

## Kräuterpasten

Siehe Kapitel/Broschüre Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 3.2 Kräuterpasten

## Pestosauce

Für ca. 4 Gläser à 1 ¼ dl Inhalt

80 g	Basilikumblätter	fein hacken
50 g	Pinienkerne oder Baumnüsse	fein hacken
100 g	Sbrinz, gerieben	
3 – 4	Knoblauchzehen, gepresst	
1 KL	Salz	
	Pfeffer	
3 dl	Raps-, oder Olivenöl	alle Zutaten mischen, bis ½ cm unter den Rand in kleine Gläser füllen, mit Öl randvoll aufgiessen Gläser verschliessen Kühl und dunkel aufbewahren

### Variante

Die Zutaten können auch im Cutter portionenweise gehackt werden.

### Haltbarkeit

1 Monat, gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

### Verwendung

Als Sauce zu Teigwaren, zu Linsen, Kartoffeln oder zu Tomaten.

## Gemüse in Öl eingelegt

Siehe Kapitel/Broschüre Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 3. Konservieren in Öl

### Getrocknete Tomaten in Öl

Für 1 Glas à ca. ½ Liter Inhalt

50 g getrocknete Tomaten mit kochendem Wasser oder Rotwein übergiessen, zugedeckt 10 – 15 Min. ziehen lassen

Abtropfen und mit Haushaltspapier sehr gut trocken tupfen, sonst kann die Konserve später gären oder schimmeln

1 Knoblauchzehe in Scheiben schneiden

2 Zw. Basilikum

1 Zw. Oregano oder Thymian

1 EL Kapern, nach Belieben mit den Tomaten in ein Einmachglas schichten

2 – 3 dl Olivenöl darüber giessen, bis die Tomaten vollständig überdeckt sind

Die Tomaten vor dem Konsumieren mind. 14 Tage kühl und im Dunkeln ziehen lassen

#### Haltbarkeit

6 Monate. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

#### Variante

- Falls die Tomaten selbst getrocknet werden, diese nur lederhart trocknen.
- 100 g Tomaten verwenden, das Übergiessen mit Wasser weglassen.
- Das Olivenöl leicht erwärmen (ca. 40 °C) und über die Tomaten giessen.

## Tomaten und Zwiebeln in Olivenöl

Für 1 Glas à ca. 4 dl Inhalt

1 l 100 g	Wasser kleine Zwiebeln oder Schalotten	aufkochen  zum Schälen kurz im kochenden Wasser blanchieren, Haut abstreifen
2 dl	Weinessig, rot oder weiss	
1 dl	Rotwein	
3 – 4	Zw. Oregano	
3	Nelken	aufkochen
¼ KL	Salz	beigeben  Zwiebeln beigeben und 5 – 7 Min. sieden Pfanne von der Kochplatte nehmen
50 g	getrocknete Tomaten	zugeben, mischen, so dass die Tomaten ganz mit Flüssigkeit bedeckt sind, 15 Min. ziehen lassen  Das Gemüse absieben, auf Haushaltspapier geben, gut abtupfen Zwiebeln und Tomaten abwechselungsweise in ein trockenes, sauberes Glas einschichten
ca. 2 dl	Olivenöl	Gemüse vollständig damit bedecken, das Glas einige Male auf ein gefaltetes Tuch klopfen, damit die Luftbläschen entweichen, das Glas verschliessen  Mind. 1 Woche kühl und im Dunkeln ziehen lassen Kühl und dunkel lagern

### Haltbarkeit

6 Monate. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

### Verwendung

Zu Charcuterie, Oliven, knusprigem Brot, als Antipasto, zu Grilladen.



## Käse in Öl

Siehe Kapitel/Broschüre Eingemachte Köstlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 3.3 Käse in Öl

## Marinierte Mozzarelline

Für 1 Glas à ca. ½ Liter Inhalt

2 P.	Mozzarelline (je ca. 125 g)	abspülen, gut abtropfen, in ein Einmachglas geben
4 EL	Majoranblättchen	hacken
2	Chilischoten	entkernen, in Stücke schneiden
2	Knoblauchzehen	in Scheiben schneiden
10	Oliven	
15	Pfefferkörner	
1 EL	Rotweinessig	
3 dl	Olivenöl	mischen, zu den Mozzarelline geben, verschliessen Kühl stellen, mind. 3 Tage ziehen lassen

### Haltbarkeit

1 – 2 Monate, gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

## Formaggini in Kräuteröl

Für 1 Glas à ca. ¾ Liter Inhalt

6	Formaggini	
1	Chilischoten	entkernen, in Stücke schneiden
3 Zw.	Estragon- oder Estragon-Tagetes	
3 Zw.	Rosmarin	
2 Blätter	Salbei	
1	Knoblauchzehe	halbieren
5	Pfefferkörner	alle Zutaten in ein Einmachglas geben
5 dl	Rapsöl	mit dem Öl auffüllen, so dass alle Zutaten damit bedeckt sind Verschliessen, kühl stellen Vor dem Öffnen mind. 1 Woche durchziehen lassen

### Haltbarkeit

1 – 2 Monate, gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.