

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

Inhaltsverzeichnis

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

Schwarze Nüsse	3
Kräuteressig	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
Gewürz- und Aromaessig	8
Rosenblütenessig	8
Honig–Malvenblüten-Thymianessig	8
Fruchtaromaessig	9
Erdbeeressig	9
Brombeeren-Zitronenmelissenessig	9
Baumnussessig	10
Likör	11
Erdbeerlikör	11
Quittenlikör	12
Kräuterlikör	13
Baumnusslikör	13
Eierlikör	14
Kräuteröle	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	Kaffeeelöffel	Ø	Durchmesser	Ta.	Tasse
dl	Deziliter	Min.	Minuten	Stk.	Stück	Zw.	Zweig

Kräuterpasten	16
Pestosauce	16
Gemüse in Öl eingelegt	17
Getrocknete Tomaten in Öl	17
Tomaten und Zwiebeln in Olivenöl	18
Käse in Öl	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	alle Zutaten zusammen aufkochen
	schwarze Nüsse	beigeben, ca. 5 Min. kochen
		in der Kochflüssigkeit auskühlen
		zugedeckt 3 – 4 Tage stehen lassen
		Nüsse abtropfen, Sirup auffangen
		Nüsse in die sauberen, vorgewärmten 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 darüber träufeln.
- 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	
10 g	Thymian	Kräuter grob zerkleinern
wenig	Salz	alle Zutaten in ein Glas geben
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	Baumnüsse	entkernen, grob zerkleinern, in eine Pfanne geben
1 l	Apfelessig	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 Kostlichkeiten – Konservieren mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Alkohol, 8.1 Likörherstellung

Erdbeerlikör

Likör mit Zuckerzusatz beim Ansetzen

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

Kräuterlikör

1 KL	Fenchelsamen
1 KL	Anissamen
1 KL	Wacholderbeeren
1 KL	Koriander
5	Gewürznelken
1	Zimtstange
½ KL	Kümmel
180 g	Kandiszucker
7 dl	Obstbranntwein

alle Zutaten in ein grosses Einmachglas füllen
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
220 g	Zucker

Zutaten begeben und gut aufrühren, gut verschlossen weitere
15 Tage ziehen lassen
Anschliessend sorgfältig durch einen Kaffeefilter absieben
In Flaschen füllen und gut verschliessen

Bemerkung

Beim Zerkleinern der Baumnüsse Handschuhe tragen, dies verhindert eine starke dun-
kle 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 ent- wickeln kann

Haltbarkeit

3 Monate im Kühlschrank.

Bemerkungen

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

Kräuteröle

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 übergiesen, 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	Oliveöl	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 Übergiesen mit Wasser weglassen.
- Das Oliveöl 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	Wasser	aufkochen
100 g	kleine Zwiebeln oder Schalotten	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 Haushaltpapier 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 Mozzarella

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.