

Feines aus dem Glas

Heisseinfüllen –
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
<https://agripedia.ch/selbstgemacht-eingemacht-feingemacht/>

Inhaltsverzeichnis

Sterilisieren statt heisseinfüllen – wie geht das?	2
Gelierzähligkeit von Früchten und Beeren	3

Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup

Birnen, heisseingefüllt	4
Karamellbirnen, heisseingefüllt	5
Quitten, heisseingefüllt	6
Apfelmus, heisseingefüllt	7
Fruchtkonfitüre, heisseingefüllt	8
Quittengelee, heisseingefüllt	9
Rhabarbergelee, heisseingefüllt	10
Goldmelissensirup, heisseingefüllt	11
Rhabarbersirup, heisseingefüllt	12
Tomatenpüree, heisseingefüllt	13
Tomatensugo, heisseingefüllt	14
Tomaten-Ketchup, heisseingefüllt	15
Curry-Zucchetti, süßsauer, heisseingefüllt	16
Aprikosenchutney, süßsauer, heisseingefüllt	17
Kürbis, süßsauer, heisseingefüllt	18
Äpfel, süßsauer, heisseingefüllt	19
Kirschen oder Zwetschgen, süß-sauer, heisseingefüllt	20
Senffrüchte, heisseingefüllt	21

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

Sterilisieren statt heisseinfüllen – wie geht das?

Produkte, die in der Rezeptbroschüre «Feines aus dem Glas - Heiss einfüllen-Rezepte» beschrieben sind können auch zusätzlich mit der Konservierungstechnik «Sterilisieren» zubereitet werden. Dabei gilt es die Regeln, z.B. die unterschiedlichen Füllhöhen des Sterilisierens, zu beachten.

Idealerweise wird ein Produkt, welches bereits in einer Pfanne erhitzt oder eingekocht werden muss, wie z.B. Konfitüre, in einem Arbeitsgang heiss eingefüllt.

Bei sehr grossen Mengen kann es jedoch hilfreich sein, wenn das Produkt in aller Ruhe in die Gläser eingefüllt und anschliessend zusätzlich sterilisiert werden kann. Produkte, welche, bei grosser Hitze stark spritzen, wie z.B. Apfelmus oder Tomatenpüree, können so einfacher mittels sterilisieren als heisseinfüllen haltbar gemacht werden. Die Rezepte können der Rezeptbroschüre «Heiss einfüllen» entnommen werden (siehe Seitenhinweis).

	STERILISIEREN	SEITE
Birnen, Zwetschgen, Mirabellen, Aprikosen u.ä. mit Sud nach eigener Wahl	Je nach Frucht zwischen 20 bis 50 Min. bei 85°	3
Apfelmus	20 Min. bei 85°	6
Fruchtkonfitüre *	10–15 Min. bei 85° Kontrolle, ob Pektin hitzeresistent	7
Tomaten im eigenen Saft Tomatenpüree	20 Min. bei 85°	12
Tomatensauce, ohne Fleisch	20 Min. bei 85°	13
Curry-Zucchetti	20–25 Min. bei 85° oder bei Variante im Sud vorgängig knackig gekocht, nur noch 10 Min. bei 85°	15
Chutney mit diversen Früchten	15 Min. bei 85°	16
Kürbis, süßsauer	Mind. 30 bei 85° oder bei Variante im Sud vorgängig kurz knackig gekocht, nur noch 10 Min. bei 85°	17
Äpfel, süßsauer	20–25 Min. bei 85° oder bei Variante im Sud vorgängig kurz knackig gekocht, nur noch 10 Min. bei 85°	18

* Für Direktvermarktung, Qualitätssicherung

Werden Apfelmus, Chutney oder weitere Spezialitäten **kalt** in die Gläser gefüllt, verlängert sich die Sterilisierdauer um ca. 5–10 Minuten.

Gelierfähigkeit von Früchten und Beeren

	GELIERFÄHIGKEIT	PEKTINGEHALT			SÄUREGEHALT		
		NIEDRIG	MITTEL	HOCH	NIEDRIG	MITTEL	HOCH
Apfel	gut			×		×	
Aprikosen	mittel		×			×	
Birnen	schlecht	×			×		
Brombeeren	mittel		×			×	
Cranberrys	gut			×		×	
Erdbeeren	schlecht	×			×		
Feigen	schlecht	×			×		
Hagebutten	schlecht	×				×	
Heidelbeeren	mittel		×			×	
Himbeeren	mittel		×			×	
Holunder	schlecht	×			×		
Johannisbeeren, rot	gut			×			×
Cassis	gut			×			×
Jostabeeren	gut			×			×
Kirschen, süß	schlecht	×				×	
Kirschen, sauer	gut	×					×
Kürbis	schlecht	×			×		
Kiwi	schlecht	×			×		
Melone	schlecht	×			×		
Mirabellen	gut		×			×	
Nektarinen	schlecht	×			×		
Orangen	gut			×			×
Pfirsich	schlecht	×			×		
Pflaumen	gut		×				×
Preiselbeeren	mittel		×				×
Quitten	gut			×		×	
Reineclauden	mittel		×		×		
Rhabarber	schlecht	×					×
Stachelbeeren	gut			×			×
Trauben	schlecht	×			×		
Zitronen	gut			×			×
Zwetschgen	gut			×			×

Bemerkungen

Spezielle Beachtung gebührt der Reife und der Sortenwahl.

Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup

Birnen, heisseingefüllt

Ergibt zwei Gläser à $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.1 Anleitung Heisseinfüllen von Früchten und Beeren

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 l	Wasser	
100 – 200 g	Zucker	aufkochen
2 kg	Birnen	schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren oder vierteln Birnen portionenweise im Zuckersirup knapp weich kochen Birnen mit der Schöpfkelle oder einem Löffel in die Gläser satt einschichten Mit siedend heißer Flüssigkeit randvoll auffüllen und sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Für Vanillebirnen dem Zuckerwasser einen längs halbierten Vanillestängel zugeben.

Karamellbirnen, heisseingefüllt

Ergibt zwei Gläser à $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.1 Anleitung Heisseinfüllen von Früchten und Beeren

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

200 g	Zucker	hellbraun rösten
1 l	Wasser, heiss	ablöschen, Pfanne sofort mit Deckel zudecken, aufkochen
1 P.	Vanillezucker	zufügen
2 kg	Birnen	schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren oder vierteln Birnen in die Karamellflüssigkeit geben und knapp weich kochen Birnen mit der Schöpfkelle oder einem Löffel in die Gläser satt einschichten Mit siedend heißer Flüssigkeit randvoll auffüllen und sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Verwendung

Karamellbirnen in Coupeschalen verteilen und Saft auffangen. Karamellsirup mit Maizena (Stärkemehl) anrühren (auf 3 dl Saft, 1 EL Maizena) und aufkochen bis der Sirup cremig dick wird. Auskühlen lassen und mit geschlagenem Rahm verfeinern. Sofort über die Birnen giessen und servieren.

Quitten, heisseingefüllt

Ergibt ca. zwei Gläser à 1 Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.1 Anleitung Heisseinfüllen von Früchten und Beeren

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

2 kg	Quitten	Flaum mit einem sauberen Tuch wegreiben oder abwaschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden
1 l	Wasser	
250 – 300 g	Zucker	
1	Vanillestängel	aufkochen
Quittenschnitze portionenweise im Zuckersirup weich kochen Quittenschnitze mit der Schöpfkelle oder einem Löffel in die Gläser satt einschichten Mit siedend heißer Flüssigkeit randvoll auffüllen und sofort verschliessen		
Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften		

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Die Schalen und das Kerngehäuse der Quitten können für die Zubereitung von Quittegelee verwendet werden.

Apfelmus, heisseingefüllt

Ergibt 2 Gläser à ½ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.3 Anleitung Heisseinfüllen von Fruchtpüree und Beerenkompost und Apfelmus

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 ½ kg	Äpfel	waschen, evtl. schälen und schneiden
2 – 4 EL	Zucker	
1 dl	Wasser	zugeben, weich kochen, mit dem Mixer pürieren oder durch das Passevite treiben Das Apfelmus darf zum Heisseinfüllen nicht zu dünn sein!

Das Apfelmus nochmals aufkochen, siedend heiß bis 1 mm unter den Rand in Gläser einfüllen, sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen.
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Falls beim Einfüllen der Rand mit Mus verschmiert wird, dieses mit einem sauberen Lappen oder Haushaltspapier entfernen.
- Vorsicht: Kochendes Apfelmus kann spritzen und Verbrennungen verursachen!
- Mind. auf 85 – 90 °C erhitzen. Evtl. Temperatur messen, da Apfelmus bereits ab 40 – 50 °C spritzt.

Varianten

- Zucker durch Honig, Apfel- oder Birnendicksaft ersetzen.
- Wasser durch Süßmost ersetzen, Zucker evtl. weglassen.
- Saft von ½ Zitrone mitkochen.
- Für Quittenmus Äpfel durch Quitten ersetzen.
- Gläser bis 1 cm unter den Rand füllen, den Rest sorgfältig mit kochendem Wasser randvoll auffüllen. Dadurch wird verhindert, dass feste Teile des Muses zwischen Rand und Deckel kleben.

Fruchtkonfitüre, heisseingefüllt

Ergibt ca. 5 Gläser à 3 dl Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.2 Anleitung Konfitüre

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 kg	Früchte oder Beeren	waschen, rüsten, je nach Fruchtart fein schneiden, in eine grosse Pfanne geben
500 – 800 g evtl. evtl. 3 – 4 EL	Zucker Geliermittel Zitronensaft	zufügen, mischen zugeben, aufkochen, unter Rühren zum Gelierungspunkt einkochen Bei Verwendung von Geliermittel Anleitung auf der Verpackung beachten Evtl. abschäumen und pürieren Konfitüre siedend heiß bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen
		Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Die Zuckermenge richtet sich nach der Süsse und dem Reifegegrad der Früchte.
- Zucker durch Gelierzucker ersetzen.
- Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.

Beliebte Mischungen

- 2/3 Erdbeeren, 1/3 Rhabarber
- 2/3 Brombeeren, 1/3 Himbeeren
- 1/2 Quitten, 1/2 Birnen (pürieren)
- ¾ Aprikosen, ¼ Rhabarber
- ½ Kirschen, ½ Himbeeren
- ½ Himbeeren, ½ Apfel

Spezialitäten

- Kirschenkonfitüre pro kg Früchte mit 2 EL Kirsch und 2 Dolden Holunderblüten, abgezupft, ergänzen. Holunderblüten können 1 – 2 Monate tiefgekühlt werden.
- Zwetschgenkonfitüre pro kg Früchte mit 150 g gehackten Baumnüssen und einem kleinen Stück Zimtstange ergänzen.

Quittengelee, heisseingefüllt

Ergibt ca. 5 Gläser à 3 dl Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 3.1 Methoden der Saftgewinnung, 4.1 Gelieren und 4.4 Anleitung Gelee

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 |
700 - 900 g

Quittensaft	Quittenstücke zu Fruchtsaft verarbeiten und Saft auffangen
Zucker	Quittensaft und Zucker mischen, aufkochen, unter Rühren zum Gelierpunkt einkochen, evtl. abschäumen Gelee siedend heiß bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 - 2 Jahre

Bemerkungen

- Die Zuckermenge richtet sich nach der Süsse und dem Reifegrad der Früchte.
 - Zucker durch Gelierzucker ersetzen.
 - Gelierhilfen einsetzen und allenfalls den Zucker reduzieren, gibt jedoch nicht dieselbe Konsistenz.
 - Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.
 - Die Fruchtrückstände der Quitten können nach der Fruchtsaftgewinnung zu Konfitüre weiterverarbeitet werden.

Varianten

Gelee aus Apfel-, Birnen-, Holunder-, Brombeer- oder Johannisbeer-, Rhabarber-, Traubensaft usw. zubereiten. Die Fruchtsäfte können nach Belieben gemischt werden.

Spezialitäten

- Apfel- oder Birnengelee mit Zimt- oder Vanillestängel (ausgekratzte Samen) ergänzen.
 - Traubengelee pro Liter mit 2 – 3 EL Grappa ergänzen.

Rhabarbergelee, heisseingefüllt

Ergibt ca. 5 Gläser à 3 dl Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Kon-fitüre, Gelee und Sirup, 4.4 Anleitung Gelee

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.
Rhabarberstängel waschen, rüsten, in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden.
In eine grosse Schüssel geben, mit kaltem Wasser auffüllen bis alle Rhabarberstücke bedeckt sind. Mit Frischhaltefolie abdecken und 3 Tage stehen lassen.

Zubereitung

1 l 500 – 800 g	Rhabarber	durch ein Tuch giessen, dabei den Saft auffangen
	Rhabarbersaft	in eine grosse Pfanne geben
	Zucker	zugeben, mischen
	Geliermittel	zugeben, aufkochen, unter Rühren zum Gelierungspunkt nach Anleitung einkochen evtl. abschäumen Rhabarbergelee siedend heiß bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Rhabarbergelee gemäss Beschreibung auf der Verpackung des Geliermittels zubereiten.

Variante

1 Kaffeelöffel Vanillezucker beigeben oder ½ Vanillestängel mitkochen.

Goldmelissensirup, heisseingefüllt

Ergibt ca. 3 – 3,2 Liter Sirup, je nach Zuckerzugabe

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.6 Anleitung Sirup aus Kräutern und Blüten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Flaschen und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 – 2 Ta.	Goldmelissenblüten	
½ Ta.	Goldmelissenblätter	in ein hitzeresistentes Glas oder Porzellangefäß geben
2 l	Wasser	aufkochen, über die Blüten und Blätter giessen
40 g	Zitronensäure oder	
1 – 2 dl	Zitronensaft	zugeben, umrühren 24 – 36 Std. zugedeckt ziehen lassen, täglich umrühren, damit auch die obersten Blüten und Blätter immer wieder mit Flüssigkeit bedeckt sind Danach Saft filtrieren oder absieben
1,2 – 1 ½ kg	Zucker	Zucker zufügen und Sirup aufkochen Flaschen, Deckel und Gummiringe waschen und auskochen Saft aufkochen, siedend heiß randvoll in Flaschen füllen, sofort verschließen Flaschen vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Flaschen kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Anstelle von Goldmelissenblüten Blätter von Pfefferminze und Zitronenmelisse, ungespritzte Rosen-, Linden- oder Holunderblüten verwenden.
- 1 Tasse (Ta) entspricht 2 dl Volumen.
- Die Zuckermenge ist ein Richtwert und gilt für die Selbstversorgung*.
- Bei zuckerreduziertem Sirup müssen angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahrt und rasch konsumiert werden.
- Der Zucker kann auch zusammen mit dem Wasser aufgekocht und über die Blüten und Blätter gegeben werden.

* In der Direktvermarktung muss die Zuckermenge den gesetzlichen Bestimmungen angepasst werden.

Rhabarbersirup, heisseingefüllt

Ergibt ca. 3 – 3,2 Liter Sirup, je nach Zuckergabe

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.5 Anleitung Sirup aus Früchten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Flaschen und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 ½ kg	Rhabarber	rüsten, in Stücke schneiden, in ein hitzeresistentes Glas oder Porzellangefäß geben
3 Stk.	Zitronen	in Scheiben schneiden, zugeben
1 ½ l	Wasser	aufkochen, über die Früchte gießen, Sud 2 Tage an einem kühlen, schattigen Ort stehen lassen Saft filtrieren oder sieben, Saft in einem Gefäß auffangen
40 g	Zitronensäure	
1 ½ – 2 kg	Zucker	dem Auszug zufügen , nochmals 1 Tag stehen lassen Saft in einer Pfanne aufkochen, siedend heiß randvoll in Flaschen füllen, sofort verschließen
		Flaschen vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Flaschen kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

Tomatenpüree, heisseingefüllt

Ergibt 2 Gläser à ½ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.4 Anleitung Heisseinfüllen von Tomatenpüree

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

2 kg	Tomaten	waschen, evtl. schälen und schneiden
1 KL	Salz	zufügen, zusammen weich kochen Ohne Deckel zur gewünschten Konsistenz einkochen Das Püree darf zum Heisseinfüllen nicht zu dünn sein! Mit dem Mixer pürieren

Püree durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgeben, unter Rühren nochmals aufkochen (Vorsicht Spritzer!), siedend heiss bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen, sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Vorsicht: Kochendes Tomatenpüree kann spritzen und Verbrennungen verursachen!

Tomatensugo, heisseingefüllt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.4. Anleitung Heisseinfüllen von Tomatenpüree

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

3 kg	Tomaten	waschen, Stielansatz entfernen, in Stücke schneiden
1 dl	Rapsöl	
15 g	Zucker	
25 g	Salz	zufügen, mischen
		2 Std. köcheln, mit dem Mixstab pürieren oder durchs Passevite drehen (Kerne und Häute bleiben im Sieb), je nach Konsistenz nochmals bei schwacher Hitze in der offenen Pfanne weiter einkochen

Tomatensugo siedend heiß bis 1 mm unter den Rand in Flaschen (mit weitem Hals) oder Gläser füllen, sofort verschließen

Flaschen vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Flaschen kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Darauf achten, dass kein Tomatensugo zwischen Rand und Deckel gelangt, da sonst die Haltbarkeit nicht gewährleistet ist.

Verwendung

Als Grundlage für Tomatensaucen jeder Art, für Pizzas, zum Ablöschen von Fleisch.

Tomaten-Ketchup, heisseingefüllt

Ergibt 2 Gläser à ½ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.5 Anleitung Heisseinfüllen von essig- und süssauren Spezialitäten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

150 g	Zwiebeln	fein schneiden
2	Knoblauchzehen	pressen
1 kg	Tomaten	vierteln
2	Äpfel	fein schneiden oder grob raffeln Alle Zutaten aufkochen, auf kleiner Stufe unter gelegentlichem Rühren auf ca. ¼ einkochen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen oder passieren
1 dl	Apfelessig	
2 EL	Zucker oder Vollrohrzucker	
1 KL	Salz	
½ KL	Paprika	
wenig	Cayennepfeffer	
je 1 Zw.	Oregano, Rosmarin, Thymian	zusammen aufkochen, um die Hälfte einkochen, Kräuterzweige herausnehmen, dann zum Tomatenpüree geben Aufkochen und je nach Konsistenz und Geschmack evtl. nochmals bei schwacher Hitze in der offenen Pfanne einkochen
		Ketchup siedend heiß bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen, sofort verschliessen
		Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Es darf kein Ketchup zwischen Rand und Deckel gelangen.

Verwendung

Zu Fleisch, Pommes frites, in Saucen.

Curry-Zucchetti, süßsauer, heisseingefüllt

Ergibt ca. 8 – 10 Gläser à 225 ml Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.5 Anleitung Heisseinfüllen von essig- und süssauren Spezialitäten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

2 kg	Zucchetti	in kleine Würfel oder Stängel schneiden
2	Zwiebeln	halbieren, in Scheiben schneiden
30 g	Salz	zugeben, mischen, 1 Tag stehen lassen Das Gemüse am nächsten Tag abtropfen lassen, Flüssigkeit weggießen
5 dl	Wasser	
5 dl	Essig	in eine Pfanne geben
400 g	Zucker	
½ KL	Pfeffer	
3 EL	Curry	zugeben, aufkochen Zucchetti im Essigwasser knackig weich kochen, mit der Schöpfkelle oder einem Löffel in die Gläser satt einschichten Mit siedend heißer Flüssigkeit randvoll auffüllen, sofort verschließen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Zucchetti teilweise durch Peperoni-Stücke ersetzen.

Verwendung

Zu Raclette oder Gschwellti.

Aprikosenchutney, süßsauer, heisseingefüllt

Ergibt ca. 2 Gläser à 2 ½ dl Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.5 Anleitung Heisseinfüllen von essig- und süssauren Spezialitäten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

500 g	reife Aprikosen	halbieren, entsteinen und in Schnitze schneiden
1	Zwiebel	in feine Ringe schneiden
20 g	Ingwerwurzel	schälen und grob hacken
2	Knoblauchzehen	schälen und grob hacken
1 – 2	Chilischoten	halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden
1	Orange oder Zitrone	Schale mit einem Zestenmesser in kurzen Streifen abziehen, Saft auspressen Alle Zutaten in eine Pfanne geben
2 EL	Senfkörner	
je 50 g	helle und dunkle Sultaninen, gewaschen	
150 g	Rohzucker	
1 dl	Rotweinessig	
1 KL	Salz	zugeben Alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel auf- und einkochen bis die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist Aprikosenchutney siedend heiß bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen, sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Es darf kein Chutney zwischen Rand und Deckel gelangen.

Verwendung

Zu Siedfleisch, Raclette und asiatischen Gerichten.

Kürbis, süsssauer, heisseingefüllt

Ergibt ca. 3 – 4 Gläser à 2 ½ dl Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.5 Anleitung Heisseinfüllen von essig- und süsssauren Spezialitäten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 kg	Kürbis, gerüstet	in mundgerechte Würfel schneiden
1 EL	Ingwerwurzel	schälen, in kleine Würfel schneiden In eine Schüssel geben
6 dl	Apfelessig	
2 ¼ dl	Rotwein	in eine Pfanne geben
1	Zimtstange	
3	Nelken	
½ KL	Salz	zugeben, Sud aufkochen, über die Kürbiswürfel giessen 24 Std. marinieren
375 g	Honig	Kürbis, Sud und Honig zusammen aufkochen
		Kürbis knapp weich kochen, mit der Schöpfkelle oder einem Löffel in die Gläser satt einschichten Mit siedend heißer Flüssigkeit randvoll auffüllen, sofort verschliessen
		Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Verwendung

Zu Raclette, Fleischfondue und asiatischen Gerichten.

Äpfel, süßsauer, heisseingefüllt

Ergibt ca. 4 Gläser à 2 ½ dl Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.5 Anleitung Heisseinfüllen von essig- und süßsauren Spezialitäten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

3 dl	Wein- oder Apfelessig
600 g	Zucker
1	Zitrone, Saft
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
½	Zimtstange
100 g	Sultaninen, gewaschen
	alle Zutaten aufkochen
1 kg	festkochende Äpfel
	in kleine Würfel schneiden Äpfel in im Gewürzsud knapp weich kochen, in die Gläser satt einschichten Mit Flüssigkeit siedend heiß randvoll auffüllen, sofort verschliessen
	Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Frühe, nicht lagerfähige Apfelsorten verwenden.

Verwendung

Zu Raclette, Siedfleisch und Fleischfondue.

Kirschen oder Zwetschgen, süß-sauer, heisseingefüllt

Ergibt ca. 2 Gläser à ¾ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.5 Anleitung Heisseinfüllen von essig- und süssauren Spezialitäten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1. Tag

Kirschen

1 kg Kirschen, waschen, trocknen, Stiele auf ca. 2 – 3 cm zurückschneiden, in ein hohes Glas geben

Zwetschgen

1 kg Zwetschgen, waschen, trocknen, mit einer Stecknadel mehrmals einstechen, in ein hohes Glas geben

2,8 dl	Wein- oder Apfelessig
3 dl	Rotwein
350 g	Zucker
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
10	Pfefferkörner

alle Zutaten aufkochen, 5 Min. leicht kochen, auskühlen lassen, über die Früchte giessen, über Nacht stehen lassen

2. Tag

Sud absieben, aufkochen, erkalten lassen, über die Früchte giessen

3. Tag

Sud absieben, Früchte kurz erwärmen, in Gläser satt einfüllen
Flüssigkeit sirupartig einkochen, die Gläser siedend heiss randvoll auffüllen, sofort verschliessen
Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Verwendung

Zu Raclette, Siedfleisch, Geflügel und Wild.

Senffrüchte, heisseingefüllt

Ergibt ca. 2 Gläser à ¾ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.5 Anleitung Heisseinfüllen von essig- und süssauren Spezialitäten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

5 dl	Weisswein	
6 dl	Weissweinessig	in eine Pfanne geben
2	Zimtstangen	
1	kleines Stück Ingwerwurzel, geschält	
500 g	Zucker	zugeben, aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat
2 kg	Birnen	schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden, im Gewürzsud portionenweise knapp weich kochen, in die Gläser satt einschichten
80 g	Senfkörner	zum Sud geben, sirupartig einkochen, Gläser mit Flüssigkeit siedend heiß randvoll auffüllen, sofort verschliessen
		Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
		Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschrif- ten

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Birnen durch Mirabellen, Reineclauden, Aprikosenschnitze, Kürbisstücke oder Melonen ersetzen oder die Früchte mischen.

Verwendung

Zu Raclette, Siedfleisch, Fleischfondue.