

Feines aus dem Glas

Sterilisieren -

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

Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse

Birnen, sterilisiert	3
Rotweibirnen, sterilisiert	4
Johannisbeeren im eigenen Saft, sterilisiert	5
Essigzwetschgen, sterilisiert	6
Gewürzgurken, sterilisiert	7
Mixed pickles, sterilisiert	8
Pilze in Essig, sterilisiert	9
Bohnensalat, sterilisiert	10
Randensalat, sterilisiert	11
Tomaten im eigenen Saft, sterilisiert	12
Tomatensauce mit Fleisch, sterilisiert	13
Kuchen aus dem Einmachglas	14
Kuchen, sterilisiert	15
Getränkter Mandel-Zitronenkuchen, sterilisiert	16
Voressen, sterilisiert	17
Eingesalzenes, geräuchertes Fleisch, sterilisiert	18
Hamburger aus dem Glas, sterilisiert	19

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

Richtzeiten Sterilisieren im Sterilisiertopf/Pfanne

FRÜCHTE/GEMÜSE	VORBEREITUNG	STERILISIERZEIT/ TEMPERATUR	BEMERKUNG
Äpfel	Schälen, halbieren oder vierteln	30 Minuten bei 85 °C	
Apfelmus	Zubereiten und pürieren	20 Minuten bei 85 °C	Chutney, Apfel süss-sauer 20 Minuten bei 85 °C
Aprikosen	Halbieren	20–30 Minuten bei 80 °C	
Beeren, z. B. Johannisbeeren	Ganz	15–20 Minuten bei 80 °C	
Birnen	Halbieren oder vierteln	30–40 Minuten bei 85 °C	Birnen je nach Grösse 40–50 Minuten bei 85 °C
Kirschen	Ganz, evtl. entsteint	20–30 Minuten bei 85 °C	
Mirabellen	Ganz	20–30 Minuten bei 85 °C	
Pfirsiche, Nektarinen	Schälen, halbieren oder vierteln	20–30 Minuten bei 85 °C	
Zwetschgen, Pflaumen	Halbieren	20–30 Minuten bei 85 °C	
Quitten	Schnitze schneiden, 5–10 Minuten im Zuckerwasser vorkochen	30 Minuten bei 85 °C	
Essiggurken/Cornichons	Ganz, in Essigwasser	15–20 Minuten bei 90 °C	
Mixed pickels	Blanchierte, mundgerechte Stücke, in Essigwasser	15–20 Minuten bei 90 °C	Randen für Salat bei 100 °C Bohnen für Salat bei 90 °C je 25–30 Minuten
Tomaten	Ganz oder in Scheiben	20–30 Minuten bei 85 °C	
Tomatenpüree oder Tomatensauce ohne Fleisch	Zubereiten, pürieren	20 Minuten bei 90 °C	
Alle anderen Gemüse, Pilze und Tomatensauce mit Fleisch (ohne Mehl/Maizena)	Bei Bohnen und Randen dem Salzwasser wenig Essig begeben	2 × 60 Minuten bei 100 °C (dazwischen Unterbruch von 24–48 Stunden) nur im Sterilisiertopf	

Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse

Birnen, sterilisiert

Ergibt 2 Gläser à 1 Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.1 Anleitung Sterilisieren von Früchten

Vorbereitungen

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

Zubereitung

1 l	Wasser	
1	Zitrone, Saft	
100 – 150 g	Zucker	aufkochen, auskühlen lassen
2 kg	Birnen	schälen, Kerngehäuse entfernen halbieren oder vierteln Birnen in Gläser bis 2 cm unter den Rand satt einschichten Zuckerwasser auf gleiche Höhe auffüllen Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

30 – 40 Min. bei 85 °C

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

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Weitere Sterilisiermöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisiermöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.

Rotweibirnen, sterilisiert

Ergibt ca. 2 Gläser à ¾ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse,
2.1 Anleitung Sterilisieren von Früchten

Vorbereitungen

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

Zubereitung

7 ½ dl	Rotwein	
4–6 EL	Zucker	aufkochen, abkühlen lassen
1 ½ kg	Birnen	schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren oder vierteln Birnen in Gläser bis 2 cm unter den Rand satt einschichten Rotwein auf gleiche Höhe auffüllen
1	Zimtstange	
2	Nelken, nach Belieben	pro Glas ½ Zimtstange und evtl. 1 Nelke zugeben Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

30–40 Min. bei 85 °C

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Tuch oder Brett
abkühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Verwendung

Zu Wildgerichten, zu Glace.

Bemerkungen

- Weitere Sterilisiermöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisiermöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.

Johannisbeeren im eigenen Saft, sterilisiert

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.1 Anleitung Sterilisieren von Früchten

Vorbereitungen

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

Zubereitung

25–50 g	Johannisbeeren	waschen, von den Stielen zupfen, in kleine Gläser randvoll füllen
	Zucker auf ½ Liter	Zucker über oder zwischen die Früchte streuen
		Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

20 Min. bei 80 °C

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

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Verwendung

In Cremen, Naturjogurt oder Birchermüsli.

Bemerkungen

- Weitere Sterilisiermöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisiermöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.
- In der Regel stehen nach dem Sterilisieren nicht alle Beeren im Saft.

Essigzwetschgen, sterilisiert

Ergibt ca. 2 Gläser à ¾ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.1 Anleitung Sterilisieren von Früchten

Vorbereitungen

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

Zubereitung

3 ½ dl	Rotwein	
3 ½ dl	Rotweinessig	
350–400 g	Zucker	
2	Gewürznelken	
2	Zimtstangen	alle Zutaten aufkochen, etwas einkochen, auskühlen lassen
1 ½ kg	Zwetschgen	waschen, mit Stecknadel mehrmals einstechen, Zwetschgen kompakt bis 2 cm unter den Rand in Gläser einschichten Rotwein-Essigsud auf gleiche Höhe auffüllen Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

30 Min. bei 85 °C

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

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Verwendung

Zu Wildgerichten, Raclette.

Bemerkungen

- Weitere Sterilisiermöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisiermöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.

Gewürzgurken, sterilisiert

Die Menge der Gläser hängt stark von der Grösse der Gurken ab, ergibt ca. 4 Gläser à $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.2 Anleitung Sterilisieren von Gemüse und 2.4 Anleitung Sterilisieren von essig- und süsssauren Spezialitäten

Vorbereitungen

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

Zubereitung

1 $\frac{1}{4}$ l	Essig	
$\frac{3}{4}$ l	Wasser	
2	Zitronen, Saft	
250 g	Zucker	
70 g	Salz	alle Zutaten aufkochen, auskühlen lassen
1 $\frac{1}{2}$ – 2 kg	Gurken	unter fliessendem Wasser mit einer Bürste reinigen, mit einem Tuch trocknen
3	Zwiebeln	schälen, in dünne Scheiben schneiden
	Dillzweige, Lorbeerblätter	
	weisse Pfefferkörner	Gurken, Zwiebeln, Dillzweige und Lorbeerblatt bis 2 cm unter den Rand satt in Gläser einschichten Sud auf gleiche Höhe auffüllen, Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

20 Min. bei 90 °C

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Tuch oder Brett auskühlen lassen

Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Weitere Sterilisierungsmöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisierungsmöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.
- Gurken vor dem Konsumieren mindestens 4 Wochen ziehen lassen.

Variante Heisseinfüllen

Die Gurken können auch heisseingefüllt werden. Es empfiehlt sich, die Gurken vorher mit einer Stecknadel mehrmals einzustechen. Die Gurken werden roh ins Glas gegeben und die Gläser mit dem siedend heissen Sud randvoll aufgefüllt. Heisseingefüllte Gurken bleiben knackiger als sterilisierte.

Mixed pickles, sterilisiert

Ergibt ca. 3–4 Gläser à ½ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.2 Anleitung Sterilisieren von Gemüse und 2.4 Anleitung Sterilisieren von essig- und süßsauren Spezialitäten

Vorbereitungen

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

Zubereitung

7 ½ dl	Essig	
2 ½ dl	Wasser	
1 KL	Senfkörner	
1 KL	Pfefferkörner	
2	Nelken	
3	Lorbeerblätter	
1 ½ KL	Salz	alle Zutaten aufkochen, abkühlen lassen
ca. 2 kg	gemischtes Gemüse siehe Bemerkungen	Gemüse waschen, rüsten in mundgerechte Stücke schneiden Cherrytomaten mit Stecknadel einstechen Gemüse portionenweise 2 – 5 Min. blanchieren, abtropfen lassen
3	Estragonzweige	Gemüwestücke, Estragonzweige und Lorbeerblätter bis 2 cm unter den Rand satt in Gläser einschichten Sud auf gleiche Höhe auffüllen, Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

20 Min. bei 90 °C

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Tuch oder Brett abkühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Weitere Sterilisierungsmöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisierungsmöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.
- Geeignete Gemüse: Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Peperoni, Zucchini, Sellerie, Gurken, Zwiebeln, Cherrytomaten.
- Der Essiganteil muss mindestens 75 % betragen.

Pilze in Essig, sterilisiert

Ergibt ca. 2 Gläser à 2 dl Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.3 Anleitung Sterilisieren von Pilzen

Vorbereitungen

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

Zubereitung

2 ½ dl	Weissweinessig	
1 dl	Weisswein	
¼ KL	Zucker	
½ KL	Senfkörner	
2	Lorbeerblätter	
½ KL	Salz	alle Zutaten aufkochen, auskühlen lassen
ca. 500 g	gemischte Pilze z.B. Eierschwämme oder Champignons	gründlich reinigen, Stielenden abschneiden, in Scheiben schneiden oder vierteln Pilze in wenig Salzwasser, je nach Grösse 3 – 5 Min. blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken, bis 2 cm unter den Rand in Gläser einschichten Sud auf die gleiche Höhe auffüllen Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

30 Min. bei 90 °C

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

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Weitere Sterilisiermöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisiermöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.
- Der Essiganteil muss mindestens 50 % betragen, sonst muss zweimal sterilisiert werden.
- Weisswein durch Balsamessig ersetzen.

Bohnensalat, sterilisiert

Ergibt 2 Gläser à ½ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüsen – 3. Sterilisiermöglichkeiten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser, Deckel und Gummiringe waschen.

Saubere Lappen und Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

4 dl	Essig	
2 dl	Wasser	
1 KL	Salz	alle Zutaten aufkochen, abkühlen lassen
600 g	Bohnen	rüsten, im Salzwasser oder im Siebeinsatz (Dampfgarer / Steamer) knapp weich kochen und in saubere Gläser füllen
wenig	Bohnenkraut	
wenig	Estragon	
1 KL	Senfkörner	in Gläser füllen Gläser bis 1 cm unter den Rand mit Sud auffüllen, verschliessen

Sterilisieren im Topf

25–30 Min. bei 90°C

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Holzbrett abkühlen lassen

Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

6 Monate

Bemerkung

Essiggehalt nicht verringern.

Verwendung

Den Salat nach Belieben mit wenig Öl, Joghurt oder Rahm mischen und mit gehackten Zwiebeln und Knoblauch ergänzen.

Randensalat, sterilisiert

Ergibt 2 Gläser à $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.2 Anleitung Sterilisieren von Gemüse und 2.4 Anleitung Sterilisieren von essig- und süßsauren Spezialitäten

Vorbereitungen

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

Zubereitung

- | | | |
|------------------|---------|---|
| 3 – 5 | Randen | weich dämpfen, auskühlen, schälen, grob raffeln oder in
feine Scheiben schneiden |
| $\frac{1}{4}$ l | Rotwein | |
| $\frac{1}{4}$ l | Essig | |
| 60 g | Zucker | |
| $\frac{1}{4}$ KL | Salz | |
| 1 | Nelke | alle Zutaten aufkochen, auskühlen lassen |
- Randen bis 2 cm unter den Rand satt in Gläser füllen
Sud auf gleiche Höhe auffüllen, Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

20–25 Min. bei 100 °C

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

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Weitere Sterilisiermöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisiermöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.
- Rotwein durch Wasser ersetzen.
- Der Essiganteil muss mindestens 50 % betragen, sonst muss zweimal sterilisiert werden.

Verwendung

Randensalat vor dem Servieren nach Belieben mit fein geschnittenen Zwiebeln, 1 Prise Kümmel, Koriander oder anderen Kräutern und wenig Öl abschmecken.

Tomaten im eigenen Saft, sterilisiert

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.2 Anleitung Sterilisieren von Gemüse

Vorbereitungen

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

Zubereitung

	Tomaten	in Stücke oder Scheiben schneiden bis 1 cm unter den Rand satt in Gläser einfüllen
wenig	Salz	wenig Salz dazwischen streuen Gläser mit Deckel verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

25 Min. bei 85 °C

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

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Weitere Sterilisiermöglichkeiten siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2. Anleitungen Sterilisieren und 3. Sterilisiermöglichkeiten.
- Weckgläser bis zur Randunterkante füllen.

Verwendung

In Fleischgerichte, Eintöpfe, Suppen, Reis, Mais oder für Tomatensauce.

Tomatensauce mit Fleisch, sterilisiert

Ergibt 4–5 Gläser à ½ Liter Inhalt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüse, 2.5 Anleitung Sterilisieren von Fleisch

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Nach Belieben Tomaten schälen.
Weckgläser, Deckel und Gummiringe waschen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1–2 EL	Öl	erhitzen in der Bratpfanne
1 kg	Hackfleisch	in Portionen anbraten, aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen
2	Zwiebeln	fein hacken
3	Knoblauchzehen	pressen oder fein hacken
1 KL	Zucker	
1 EL	Rapsöl	Zwiebeln, Knoblauch und Zucker sorgfältig andämpfen
1 Stk.	Peperoni, rot oder gelb	fein schneiden, zugeben, mitdämpfen
4–6 EL	Tomatenpüree	zugeben, kurz mitdämpfen
2 kg	Tomaten	in Stücke schneiden, beifügen gebratenes Hackfleisch zugeben
2 EL	frische Kräuter z.B. Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin	fein hacken, zugeben, halb zugedeckt bei kleiner Hitze 30–60 Min. köcheln lassen (je länger je besser), dabei immer wieder umrühren
2 EL	Balsamessig Salz, Pfeffer, evtl. Tabasco	abschmecken
		Sauce bis zur Unterkante des Glasrandes füllen und verschliessen

Sterilisierzeit im Topf

2 × bei 100°C mit einem 24–48-stündigen Unterbruch

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Tuch oder Brett
auskühlen lassen

Ausgekühlte Gläser kontrollieren

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Kuchen aus dem Einmachglas

Das Backen und Haltbarmachen im Einmachglas macht Kuchen bis zu 6 Monaten haltbar. Auf diese Weise kann jederzeit unerwarteten Gästen zum Kaffee Kuchen angeboten werden.

Kuchen kann nur in sogenannten Sturzgläsern sterilisiert werden, diese sind nach oben konisch breiter, sonst kann der Kuchen nicht aus dem Glas gestürzt werden.

Vorgehen

- Zum Sterilisieren eignen sich diverse Kuchen- und Cakerezepte (Rührteige).
- Ein Kuchen- oder Cakerezept für eine Cakeform (Kastenform) von 22–25 cm Länge ergibt 2–3 Weckgläser à $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt.
- Sturzgläser gut einfetten, evtl. mit Mehl, Nüssen oder Paniermehl ausstreuen und kühl stellen.
- Die Teigmasse zubereiten und mit Hilfe eines Einfülltrichters maximal bis zur halben Höhe in die Gläser einfüllen, damit sie genügend Platz hat zum Aufgehen; den Rand falls nötig reinigen.

Backen

- Die Gläser werden offen in die untere Hälfte des auf 100°C vorgeheizten Backofens geschoben und je nach Rezept bei 180–190°C 50–80 Minuten gebacken. Mit einem Spieß kann kontrolliert werden, ob der Kuchen durchgebacken ist.
- Die Gläser mit dem gebackenen Inhalt 30–60 Minuten auskühlen lassen. Falls der Kuchen höher ist als der Glasrand, muss der Gupf mit einem Messer sauber abgeschnitten werden.
- Die Kuchengläser mit Deckel, Gummiring und Klammern verschliessen.

Sterilisieren im Backofen

Kuchen bei 180 – 190°C auf einem Blech, welche zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, 25 Min. sterilisieren.

Sterilisieren im Wasserbad, im Sterilisiertopf, Dampfgarer / Steamer

- Das Wasser soll dieselbe Temperatur haben, wie der Inhalt der Gläser und maximal bis zu $\frac{2}{3}$ Glashöhe eingefüllt werden, sonst schwimmen die Gläser und müssen wie folgt beschwert werden: auf die Gläser ein rundes Kuchenblech legen und mit Wasser gefüllte Gläser darauf stellen.
- 30 Min. bei 100°C sterilisieren.
- Gläser vor Zugluft geschützt auf isolierter Unterlage auskühlen lassen.
- Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften.

Kuchen, sterilisiert

Ergibt 2 – 3 Gläser à ½ – ¾ Liter Inhalt

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Weckglas, Deckel und Gummiringe waschen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Sturzglas mit Butter einfetten und mit geriebenen Mandeln austreuen.

Zubereitung

100 g	Butter, weich	rühren, bis sich Spitzchen bilden
250 g	Zucker	zugeben
2	Eier	zugeben, zu einer hellen, cremigen Masse rühren
wenig	Zitronenschale	dazu reiben
100 g	Mandeln, gerieben	beigeben, mischen
1 ¼ dl	Milch	
½ P.	Backpulver	
200 g	Mehl	zugeben, mischen
		Masse bis zur Hälfte in die vorbereiteten Gläser füllen

Backen

Den Ofen auf 100°C vorheizen

Die offenen Gläser auf das Blech stellen

Bei 180–190°C ca. 50–80 Min. backen

Gläser nach erfolgter Garprobe 30–60 Min. auskühlen lassen

Glasränder mit Haushaltspapier reinigen und mit Deckel,

Gummiring und Klammern verschliessen

Sterilisieren im Backofen

25 Min. bei 180 – 190°C auf einem Blech, welches zu Hälfte mit Wasser gefüllt ist, sterilisieren

Sterilisieren im Wasserbad / Sterilisiertopf

30 Min. bei 100°C sterilisieren

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Tuch oder Brett auskühlen lassen

Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

6 Monate

Getränkter Mandel-Zitronenkuchen, sterilisiert

Ergibt 7–8 Weck-Sturzgläser à ½ Liter Inhalt

Siehe Kapitel/Broschüre Feines aus dem Glas – Sterilisieren von Früchten und Gemüsen – 3. Sterilisiermöglichkeiten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Weckglas, Deckel und Gummiringe waschen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Sturzglas mit Butter einfetten und mit geriebenen Mandeln austreuen.

Zubereitung

250 g	Butter	rühren, bis sich Spitzchen bilden
500 g	Zucker	zufügen
5	Eier	zugeben, zu einer hellen, cremigen Masse rühren
2	Bio-Zitronen	Schale fein abreiben, zugeben
250	Mandeln, gerieben	beigeben, mischen
3 dl	Milch	
1 ½ EL	Backpulver	
500 g	Mehl	zugeben, mischen
		Masse bis zur Hälfte in die vorbereiteten Gläser füllen

Backen

Den Ofen auf 100 °C vorheizen

Die offenen Gläser auf das Blech stellen

Bei 180 °C ca. 60–90 Min. backen

Garprobe mit einem Holzstäbchen oder einer Stricknadel machen

2	Zitronen; Saft
150 g	Puderzucker

gut verrühren, bis der Zucker gelöst ist

Die heißen Kuchen je 6 x mit einem Holzstäbchen einstechen und mit der Zitronenlösung tränken

Kuchen 30–60 Min. auskühlen lassen

Glasränder mit Haushaltspapier reinigen und mit Deckel, Gummiring und Klammern verschliessen

Sterilisieren im Backofen

25–30 Minuten bei 180 °C auf einem Blech, welches zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, sterilisieren

Sterilisieren im Wasserbad, Sterilisiertopf, Steamer

30 Min. bei 100 °C sterilisieren

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Holzbrett auskühlen lassen

Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

6 Monate

Voressen, sterilisiert

1 Liter Sturzglas oder Einmachglas mit weitem Hals

Vorbereitungen

Glas, Gummiring vorgängig gründlich waschen, spülen und kontrollieren

Zubereitung

1 EL	HOLL-Rapsöl	in Bratpfanne erhitzen
500 g	Voressen nach Wahl	
1	Knochen	portionenweise rundum anbraten Fleisch, ohne Knochen, bis max. 3 cm unter Glasrand ins Glas füllen
1	besteckte Zwiebel	
1 Stk.	Rüebli	
1 Stk.	Lauch	
wenig	Sellerie, nach Belieben	im Bratensatz kurz braten
1 l	Wasser	zu Gemüse und Knochen giessen
10 g	Salz	salzen und ca. 15–30 Minuten köcheln lassen

Die Flüssigkeit (Fond) durch ein Sieb übers Fleisch ins Glas giessen, das Fleisch muss mit Sud bedeckt sein
Glasrand vor dem Verschliessen gut reinigen

Sterilisierzeit im Topf

2 × bei 100 °C mit einem 24–48-stündigem Unterbruch

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Tuch oder Brett auskühlen lassen

Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

Schweinefleisch. 2 bis maximal 4 Monate, Rindfleisch 6 Monate

Bemerkungen

- Für das sichere Sterilisieren von Fleisch eignen sich nur der Sterilisiertopf oder der Dampfkochtopf mit verkürzter Zeit und nur Einmachgläser mit Gummidichtungen und Klammern, keine Schraubdeckelgläser.
- Ausgekochtes Gemüse oder restlichen Fond für eine andere Speise weiterverwenden.
- Bei Trübfärbung der Flüssigkeit beim Lagern, Inhalt im Abfall entsorgen.

Verwendung

Voressen aus dem Glas vor dem Konsum nochmals sorgfältig mindestens 15 Minuten im Sud auf mindestens 85 °C erhitzen, abschmecken und die Sauce nach Belieben binden.

Eingesalzenes, geräuchertes Fleisch, sterilisiert

1 Liter Sturzglas oder Einmachglas mit weitem Hals

Vorbereitungen

Glas, Gummiring vorgängig gründlich waschen, spülen und kontrollieren

Zubereitung

500 g

gesalzenes,
geräuchertes,
ungekochtes
Schinkli, Nierstück
oder Speck,
ohne Knochen

Fleischstück, wenn nötig und kamingeräuchert unter fliessendem Wasser abspülen oder abbürsten, allenfalls vorhandenes Netz entfernen

Fleischstücke auf Gläsergrösse zuschneiden
Geräuchertes bis maximal 3 cm unter Glasrand einfüllen

kaltes Wasser
evtl. wenig Salz

darüber giessen
ist das Geräucherte knapp gesalzen, wenig salzen
Geräuchertes muss mit Wasser bedeckt sein
Glasrand vor dem Verschliessen gut reinigen

Sterilisierzeit im Topf

2 x bei 100 °C mit einem 24–48-stündigem Unterbruch

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Tuch oder Brett auskühlen lassen

Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

ca. 4 Monate

Bemerkungen

- Ausschliesslich geräucherte Fleischstücke ohne Knochen sterilisieren.
- Für das Sterilisieren von Fleisch eignen sich nur der Sterilisiertopf oder der Dampfkochtopf mit verkürzter Zeit und nur Einmachgläser mit Gummidichtungen und Klammern, keine Schraubdeckelgläser.
- Nach dem Sterilisieren bildet sich eine sulzähnliche Flüssigkeit und je nach Fettmenge eine Fettschicht auf dem Geräucherten.

Verwendung

Kalt oder erhitzt verwenden.

Hamburger aus dem Glas, sterilisiert

1 Liter Sturzglas oder Einmachglas mit weitem Hals

Vorbereitungen

Glas, Gummiring vorgängig gründlich waschen, spülen und kontrollieren

Zubereitung

500 g frisches Hackfleisch
Salz, Pfeffer würzen

Die Fleischmasse dicht bis 3 cm unter den Glasrand in die sauberen, gut gewaschenen Gläser füllen
Gläser verschliessen

Sterilisierzeit im Top

2 × bei 100 °C mit einem 24–48-stündigem Unterbruch

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

Haltbarkeit

Schweinefleisch nur ca. 2 maximal 4 Monate und Rind ca. 6 Monate

Varianten

- Fleischstücke selber hacken, zweimal durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.
- Rindfleisch oder gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein) verwenden.
- Auf Wunsch gedünstete fein geschnittene oder geraffelte Rüeblen begeben.

Bemerkungen

- Für das sichere Sterilisieren von Fleisch eignen sich nur der Sterilisiertopf oder der Dampfkochtopf mit verkürzter Zeit und nur Einmachgläser mit Gummidichtungen und Klammern, keine Schraubdeckelgläser.
- Bei Trübung der Flüssigkeit beim Lagern, Inhalt im Abfall entsorgen.

Verwendung

Hackbraten aus dem Glas nehmen, in Scheiben schneiden, als «Hamburger» anbraten, evtl. nachwürzen und nach Belieben mit einer Sauce servieren.