

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

5. Kap.: Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-57628

5. Kap.: Gemüse

Was man grundsätzlich beachten muß:

Bei der Auswahl der Gläser richtet man sich nach den Angaben im Ersten Teil, 1. Kap., Seite 3—5.

Zum Füllen eines 1-Liter-Glases werden etwa folgende Mengen der verschiedenen Gemüsesorten benötigt:

	Menge in g
Bohnen	500
Erbsen (roh)	600
Schneidbohnen	600
Schwarzwurzeln	800
Spargel	800
Tomaten	600



Zum Einkochen verwendet man möglichst nur junges, zartes Gemüse. Ernten aus der Hauptwachstumszeit eignen sich besonders gut zum Einkochen. Gemüse aus dem eigenen Garten erntet man am besten in den Morgenstunden und bereitet nur so viel vor, als am gleichen Tag eingekocht werden kann. Das gleiche gilt für gekauftes Gemüse. Dabei ist es aber sehr wichtig, daß das Gemüse aus einer zuverlässigen Gärtnerei bezogen wird, denn das zum Einkochen bestimmte Gemüse darf weder mit Jauche noch mit Fäkalien gedüngt sein. Auch Kunstdünger ist schädlich, wenn er kurz vor dem Ernten gegeben wird und die Pflanze zu neuem Wachstum anregt. Sollte das zur Haltbarmachung bestimmte Gemüse bis zum nächsten Tag aufbewahrt werden müssen, so wird es über Nacht in einem kühlen Raum weit auseinandergebreitet gelagert. Zu warm oder in Haufen gelagertes Gemüse geht leicht in Gärung über, die sich nach dem Einkochen im Einkochglas fortsetzt.

Trübe Flüssigkeit, die gleich nach dem Einkochen zu erkennen ist, bedeutet keinerlei Anlaß zu Besorgnis, da sie durch die Gemüsesorte bedingt ist. Spätere Trübung einer zuvor klaren Flüssigkeit oder weißer Bodensatz ist meist das Zeichen beginnenden Verderbs. Der Inhalt dieser Gläser darf keinesfalls verbraucht werden.

Grundrezept 1: für roh eingekochtes Gemüse.

Das Gemüse wird geputzt, rasch in kaltem Wasser gewaschen (nicht wässern) und zerkleinert, soweit in den einzelnen Rezepten angegeben. Das rohe Gemüse randvoll in die Einkochgläser füllen und mit klarem, kaltem Wasser bis 2 cm unter den Glasrand aufgießen und einkochen.

Die Einkochzeit für das Einkochen von rohem Gemüse ist in den einzelnen Rezepten angegeben.

Grundrezept 2: für vorgekochtes Gemüse.

Das Gemüse wird geputzt, rasch in kaltem Wasser gewaschen (nicht wässern) und zerkleinert, soweit in den einzelnen Rezepten angegeben. Das Gemüse wird in klarem, kochendem Wasser 3—5 Minuten vorgekocht. Bei hellem Gemüse, z. B. Blumenkohl, empfiehlt es sich, dem Vorkochwasser etwas Zitronensaft oder Zitronensäure beizufügen. Aus dem kochenden Wasser herausnehmen, in die Einkochgläser füllen und mit frischem, kochendem oder kaltem Wasser aufgießen und einkochen. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

Einzelrezepte:

Blumenkohl: Blätter und Strunk abschneiden, den Blumenkohl in Röschen zerlegen und roh eine Stunde in Salzwasser legen. Die Röschen dicht in Einkochgläser schichten, mit klarem, kaltem Wasser übergießen und einkochen. Gekauften Blumenkohl vorkochen. (Siehe Grundrezept 2: für vorgekochtes Gemüse.) Blumenkohl zum Einkochen darf nicht frisch gedüngt sein.

Einkochzeit: vorgekocht: 60 Minuten bei 98 Grad C, roh: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Was kann man einkochen? Gemüse

III.
Teil
5. Kap.

Bohnen (Schneid- oder Brechbohnen): Zum Einkochen eignen sich besonders gut fleischige Sorten mit kleinem Samen. Die Bohnen abspitzen, wenn notwendig die Fäden entfernen und die Bohnen in kaltem Wasser waschen. Danach schnippeln oder brechen oder junge Bohnen ganz lassen, roh in die Einkochgläser füllen und einkochen. (Siehe Grundrezept 1: für roh eingekochtes Gemüse.)

Vorgekochte Bohnen einkochen: siehe Grundrezept 2: für vorgekochtes Gemüse.
Einkochzeit: roh: 120 Minuten bei 98 Grad C, vorgekocht: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Erbsen: Gleichmäßig gereifte junge Erbsen aushülen, einen Wall aufkochen lassen, in ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser überbrausen, locker in die Einkochgläser füllen, da Erbsen noch quellen; mit frischem, heißem oder kaltem Wasser bis 3 cm unter den Rand aufgießen und sofort einkochen. Rohe Erbsen einkochen: siehe Grundrezept 1: für rohes Gemüse.

Einkochzeit: roh: 120 Minuten bei 98 Grad C, vorgekocht: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Karotten (gelbe Rüben, Möhren, Wurzeln): Karotten abbürsten, schaben, nochmals kurz waschen, in Stifte, Scheiben oder Würfel schneiden, kleine Karotten ganz lassen, roh in die Einkochgläser füllen, mit klarem, kaltem Wasser übergießen (siehe Grundrezept 1) und einkochen.

Vorgekochte Karotten einkochen: siehe Grundrezept 2.

Einkochzeit: roh: 120 Minuten bei 98 Grad C, vorgekocht: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Kohlrabi: Junge, zarte Kohlrabi schälen, in Stifte oder Scheiben schneiden, ein bis zwei Stunden in leichtem Salzwasser liegenlassen, damit der scharfe Kohlgeruch entzogen wird. Die Stücke roh in die Einkochgläser füllen, nach Grundrezept 1.

Ältere Kohlrabi 2—3 Minuten vorkochen und nach Grundrezept 2 verfahren.

Einkochzeit: roh: 120 Minuten bei 98 Grad C, vorgekocht: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Paprikaschoten: Die grünen oder roten Schoten werden mit einem reinen Tuch sauber abgewischt. Man kann die Schoten ganz lassen oder zerteilen. Aus den zerteilten Schoten werden die Kerne herausgenommen. Die ganzen oder zerteilten Schoten werden möglichst fest in die Einkochgläser eingelegt, mit leichtem, etwas gesalzenem Essigwasser übergossen und eingekocht.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Rosenkohl: Feste Röschen putzen, waschen und dicht in die Einkochgläser schichten, mit kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten ziehen lassen. Brühwasser abgießen und mit frischem, kochendem Wasser auffüllen und einkochen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Rote Rüben (Rote Beete, Rahnen): Kraut bis auf 2 cm von der Knolle abschneiden, die Rüben abbürsten und weich kochen (Rüben nicht verletzen, da sie sonst während des Kochens ausbluten), dann mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. In nicht zu dünne Scheiben schneiden, mit kochend heißem Sud aus 500 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser und 1 l Weinessig übergießen und in einen Mullbeutel eingebundene Nelken, Ingwer und Senfkörner dazugeben (siehe auch Grundrezept für die Zubereitung der Aufgußflüssigkeit [Sud], Dritter Teil, 2 Kap., Seite 24) und über Nacht durchziehen lassen. Anderntags abschmecken und ohne die Gewürze, aber mit einem Stückchen Lorbeerblatt in die Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 98 Grad C.

Rotkraut (Rotkohl, Blaukraut): Rotkraut putzen, ohne Strunk fein schneiden oder hobeln, mit etwas Salz und Zucker bestreuen, mit etwas Essig übergießen und über Nacht ziehen lassen. Anderntags mit der Brühe in die Einkochgläser füllen und einkochen. Beim Einkochen von vorgekochtem Rotkraut nach Grundrezept 2 verfahren oder das gehobelte Kraut kurz einmal in Essigwasser aufkochen, abtropfen, in Einkochgläser füllen, mit klarem, heißem Wasser übergießen und einkochen.

Einkochzeit: roh: 90 Minuten bei 98 Grad C, vorgekocht: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Was kann man einkochen?

Gemüse

Sauerkraut: Sauerkraut wird herb und zu sauer, wenn es über den Februar hinaus im Topf bleibt. Es empfiehlt sich deshalb, Sauerkraut einzukochen, wenn es die feinste Säuerung erreicht hat. Sauerkraut in Einkochgläser füllen, bis zur halben Höhe des Glases mit Sauerkrautbrühe aufgießen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Schwarzwurzeln: Abbürsten, abschaben und in leichtes Essigwasser legen, damit sie weiß bleiben. Die Wurzeln in gleichmäßige 2—3 cm lange Stückchen schneiden, in Essig- oder Zitronenwasser 5 Minuten vorkochen. Schwarzwurzeln herausnehmen, in Schüssel geben und mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen, in die Einkochgläser füllen, mit frischem, kochendem Wasser übergießen und einkochen. Beim Einkochen von rohen Schwarzwurzeln nach Grundrezept 1 verfahren.

Einkochzeit: roh: 90 Minuten bei 98 Grad C, vorgekocht: 60 Minuten bei 90 Grad C.

Sellerie: Die Blätter abdrehen, die Knollen sauber bürsten und nahezu weich kochen, da sie sonst dunkel werden. Schälen, solange sie noch heiß sind. In nicht zu dünne Scheiben schneiden, in die Einkochgläser füllen, mit frischem, kochendem Wasser übergießen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Spargel: Zum Einkochen eignet sich nur ganz frisch gestochener Spargel, der nicht zu stark gedüngt ist. Die Spargelstangen waschen, sorgfältig schälen, in Glashöhe abschneiden und mit den Köpfen nach unten in die Einkochgläser stellen. Zweimal mit kochendem Wasser überbrühen und je 10 Minuten ziehen lassen. Brühwasser jedesmal abgießen und dann mit frischem, kochendem Wasser auffüllen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Spargelbruch: Spargel vorbereiten wie zu Stangenspargel, in gleichmäßige 3—4 cm lange Stücke schneiden, in einer Schüssel 10 Minuten lang überbrüht stehenlassen, in die Einkochgläser füllen, mit frischem, kochendem Wasser übergießen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Spinat: Zum Einkochen eignet sich nur Spinat, der nicht zu stark gedüngt wurde. Frisch gepflückten Spinat verlesen, waschen, in wenig kochendem Wasser zusammenfallen lassen, ohne ihn auszudrücken durch den Fleischwolf drehen oder fein wiegen. Sofort in die Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Tomaten, ganz: Schöne, reife, aber nicht überreife Tomaten kalt waschen, roh in die Einkochgläser füllen, mit klarem, kaltem Wasser übergießen und sehr langsam erhitzen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 85 Grad C.

Tomaten, halbiert: Größere Tomaten waschen, halbieren, übereinander in die Einkochgläser schichten und ohne Zugabe von Flüssigkeit einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 85 Grad C.

Tomatensalat: Feste, reife Früchte nach dem Waschen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, in die Einkochgläser füllen, mit verdünntem Essig übergießen und langsam erhitzen. O, Zwiebeln und Salz werden erst bei der Zubereitung dazugegeben.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 85 Grad C.

Tomatenmark: Früchte waschen, in kleine Stücke schneiden und unter Rühren so lange kochen, bis die Masse etwas eingedickt ist. Durch ein Sieb streichen, die noch heiße Masse in die Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.