

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

6. Kap.: Süßsaure und Essig-Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-57628

6. Kap.: Süßsaure und Essig-Gemüse

Süßsaure und Essig-Gemüse kann man auf zweierlei Methoden haltbar machen.

1. durch Einlegen in Zubindegläser Marke WECK,
2. durch Einkochen in Einkochgläsern Marke WECK.

● 1. Das Einlegen von süßsauen und Essig-Gemüsen in Zubindegläser Marke WECK

Voraussetzung für diese Art der Haltbarmachung ist, daß ein trockener Vorratsraum vorhanden ist. Da die Zubindegläser Marke WECK mit einer Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen werden, ist eine Aufbewahrung in feuchten Kellerräumen wegen der Schimmelbildung nicht ratsam. Dieser Raum sollte möglichst auch vor Wespen und Mäusen sicher sein, da die Glashaut den Inhalt vor diesem Ungeziefer nicht schützt.

Die sieben verschiedenen Größen von Zubindegläsern Marke WECK sind für jeden Bedarf bemessen. (Siehe Erster Teil, 1. Kap., Seite 6.) Zubindegläser Marke WECK haben einen glatten, runden Rand, über den sich die Glashaut gut spannen läßt. Die beidseitig gut angefeuchtete Glashaut wird glatt über die Öffnung des Zubindeglases gebreitet und unterhalb des Randes fest zugebunden.

Zur Zubereitung der süßsauen und Essig-Gemüse ist eine Aufgußflüssigkeit (Sud) notwendig, deren Zutaten aus den einzelnen Rezepten zu ersehen sind. (Siehe auch Dritter Teil, 2. Kap., Seite 24.) Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

Einzelrezepte:

Süßsaure Gurken: 2,5 kg Gurkenstücke, 1 l Weinessig (4%ig), 1½ bis 1¾ kg Zucker, 1 Stück Zimtstange, 10 Nelken, 1 Stück Ingwer, nach Belieben etwas kleingeschnittene Zitronenschale.

Reife Gurken waschen, teilen, das weiche Innere und die Kerne mit einem Löffel ausschaben, die Stücke schälen und in gleichmäßige Würfel oder in fingerlange und fingerbreite Stücke schneiden, mit dem Essig übergießen, 24 Stunden stehenlassen und öfters durchschütteln. Den Essig durch ein Sieb ablaufen lassen, mit Zucker und Gewürzen kochen (Gewürze in Mullbeutel binden. Siehe auch Seite 24). Sud abschäumen und die Gurkenstücke portionsweise darin kochen, bis sie glasig und weich, aber noch kernig sind. Mit dem Schaumlöffel in die Zubindegläser füllen. Den Sud noch etwa 10 Minuten kochen und erkaltet über die Gurkenstücke geben. Nach einigen Tagen den Essig-Zucker-Sud nochmals abgießen, aufkochen und erkaltet über die Gurkenstücke geben und die Zubindegläser mit Glashaut zubinden.

Süßsaurer Kürbis wie süßsaure Gurken.

Süßsaure Melonen wie süßsaure Gurken.

Süßsaure grüne Tomaten: Die gewaschenen und sauber abgeriebenen Tomaten halbieren, kleine Tomaten ganz lassen und wie süßsaure Gurken zubereiten.

Essig- oder Pfeffergurken (für etwa 50 fingerlange Gurken): 100 g Salz zum Einsalzen. Weinblätter, Perlzwiebeln oder Schalotten oder Zwiebelscheiben, 2 Lorbeerblätter, 1 Teelöffel weiße Pfefferkörner, 2 Teelöffel Senfkörner, Dill und Estragon. Zum Sud: ¼ l Wasser, ¾ l Weinessig, 20 g Salz.

Nur tadellose Gurken sauber waschen und bürsten, über Nacht einsalzen und anderntags abtrocknen. Die Zubindegläser gut mit den gewaschenen und abgetropften Weinblättern auslegen, die Gurken mit den Gewürzen einschichten. Aus Wasser, Salz und Essig Sud kochen, erkaltet über die Gurken geben und die Zubindegläser zubinden. Nach 4—5 Tagen den Sud abgießen, in Messingkessel zum Kochen bringen, die Gurken portionsweise darin aufkochen (bekommen schöne grüne Farbe), wieder in das Zubindeglas schichten, den erkalteten Sud darübergießen und die Zubindegläser mit Glashaut zubinden. Wenn kein Messingkessel vorhanden ist, den Sud am zweiten und dritten Tag abgießen, aufkochen und erkaltet über die Gurken gießen. Die Zubindegläser wieder zubinden.

Was kann man einkochen? Süßsaure und Essig-Gemüse

Salzgurken ohne Gärung: Handlange, grüne, schlanke Gurken, auf 1 l Wasser eine Handvoll Salz, $\frac{3}{4}$ l Weinessig ($\frac{4}{10}$ ig), 125 g Zucker, 500 g Senfkörner, 250 g Schalotten- oder Zwiebelringe, 250 g Meerrettichwürfel, 125 g weiße Pfefferkörner, nach Belieben Dill und Weinblätter.

Die festen Gurken gut waschen, trocknen, die Senfkörner in Wasser und zuletzt in Essigwasser waschen und lose in einen Mullbeutel binden (siehe auch Seite 24). Große Zubindegläser mit Weinblättern auslegen, die Gurken mit den übrigen Gewürzen einschichten, Zucker, Salz, Essig und Wasser gut verrühren, bis alle Zutaten gelöst sind, die Flüssigkeit über die Gurken gießen, die Gurken beschweren, damit sie in der Flüssigkeit bleiben, Mullbeutel mit Senfkörnern obenauflegen und Zubindegläser zubinden. Gurken nicht mit der Hand herausnehmen (sie werden sonst weich), sondern Salatbesteck benutzen.

Mixed-Pickles (Gemüseallerlei in Essig): 3—4 cm lange Gurken, Salz zum Einsalzen, kleine Karotten, junge Bohnen, Blumenkohl, Sellerie, junge Erbsen, Perlzwiebeln oder Schalotten. Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Essig, 10 g Salz. Zum Sud: 1 l Essig, eine Prise Zucker, 10 g Salz, 5 g Pfeffer- und Senfkörner.

Kleine, einwandfreie Gürkchen und die Perlzwiebeln über Nacht einsalzen. Andertags abtropfen und Perlzwiebeln schälen. Die übrigen Gemüse waschen, putzen, kochfertig zerkleinern und getrennt wie oben angegeben in Wasser, Essig und Salz halbweich vorkochen. Die Gemüse, Gürkchen und Zwiebeln schichtweise in Zubindegläser füllen. Aus oben angegebenen Zutaten Sud kochen und heiß über die Gemüse geben. Nach 4—5 Tagen Sud abgießen, Sud 10 Minuten kochen, heiß über die Gemüse gießen und Zubindeglas mit Glashaut zubinden.

● 2. Das Einkochen von süßsauren und Essig-Gemüsen in Einkochgläsern Marke WECK

Sollten die unter Punkt 1 (Seite 33) geschilderten Vorbedingungen für eine trockene Lagerung der gefüllten Zubindegläser nicht gegeben sein, so empfiehlt es sich, süßsaure und Essig-Gemüse in Einkochgläsern Marke WECK einzukochen. Im Einkochglas sind die süßsauren und Essig-Gemüse vor Wespen oder Mäusen sicher. Unter den im Ersten Teil, 1. Kap., Seite 3—5, aufgeführten Gläsertypen findet die Hausfrau nach ihrer Wahl die entsprechenden Einkochgläser Marke WECK. Die Zubereitung der süßsauren und Essig-Gemüse ist in den einzelnen Rezepten angegeben.

Einzelrezepte:

Süßsaure Gurken (Gewürze): Meerrettichwürfel, $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt, etwas Dill und Estragon, 1 Teelöffel Senfkörner. Sud: auf 1 l Wasser 1 l Weinessig und 250—300 g Zucker.

Die Gurken in kaltem Wasser gründlich abbürsten, über Nacht einsalzen, dann abtropfen. Die Gurken mit den Gewürzen gleichmäßig dicht in die Gläser schichten. Aus Wasser, Weinessig und Zucker Sud bereiten, erkaltet über den Glaseinhalt gießen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Süßsaurer Kürbis: Den Kürbis teilen, mit einem Löffel die Kerne und das weiche Innere entfernen, die Kürbishälften in Streifen schneiden, diese schälen und in fingerlange Stückchen schneiden. Diese Stücke 2 Tage in Weinessig legen, danach herausnehmen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und in Zucker kochen. Auf 1 kg Kürbis, 1 kg Zucker, etwas Zitronen- oder Orangenschale, einige Stückchen Zimt, einige Gewürznelken ohne Köpfchen, eine halbe Vanillestange oder ein Päckchen Vanillezucker mitkochen, bis die Stückchen glasig sind, mit dem Saft in die Einkochgläser füllen und einkochen. Vorher Vanillestangen herausnehmen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Essiggurken (Gewürze): Etwas Dill und Estragon, 1 Teelöffel Senfkörner, Perlzwiebeln oder Zwiebelscheiben und 3—4 Esslöffel Essig, halb Essig, halb Wasser.

Die Gurken in kaltem Wasser abbürsten (schadhafte Stellen abschneiden), schwach einsalzen und über Nacht kalt stellen. Am anderen Tag abtropfen lassen. Die Gurken mit den oben aufgeführten Gewürzen einschließlich Perlzwiebeln oder Zwiebelscheiben gleichmäßig dicht in die Einkochgläser schichten, mit dem Essig/Auffüllflüssigkeit übergießen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Mixed-Pickles (Gemüseallerlei in Essig): 3—4 cm lange Gurken, kleine Karotten, junge Bohnen, Blumenkohl, Sellerie, junge Erbsen, Perlzwiebeln oder Schalotten. Zum Vorkochen: 1/2 l Wasser, 1/2 l Essig, 10 g Salz. Zum Sud: 1 l Essig, eine Prise Zucker, 10 g Salz, 5 g Pfeffer- und Senfkörner.

Kleine, einwandfreie Gürkchen und die Perlzwiebeln über Nacht einsalzen, anderntags abtrocknen. Die übrigen Gemüse waschen, putzen, kochfertig zerkleinern und getrennt in Wasser, Essig und Salz vorkochen. Die Gemüse, Gurken und Zwiebeln schichtweise in Einkochgläser füllen, aus den oben angegebenen Zutaten einen Sud kochen, erkalten lassen, über den Gläserinhalt geben und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C.

7. Kap.: Pilze

Alle eßbaren Pilze mit ihrem großen Gehalt an Eiweißstoffen und Nährsalzen eignen sich zum Einkochen. Sie lassen sich vorzüglich als Gemüse und Salat sowie als Zugabe zu Suppen, Soßen und Würzfleisch (Ragout) verwenden und sind eine nahrhafte Abwechslung im Speisezettel.

Zum Einkochen werden nur frisch gepflückte junge Pilze genommen. Die Pilze sind möglichst sofort nach dem Einsammeln zu verarbeiten, da sie durch längeres Liegen leicht verderben.

Die Pilze werden gut geputzt. Soweit notwendig, werden Stiel, Hut und Lamellen abgeschabt. Bei jüngeren Pilzen ist das nicht erforderlich. Anschließend sind die Pilze in kaltem Wasser, das öfters zu erneuern ist, gründlich zu waschen.



Einzelrezepte:

Champignon: Nur frische und kleine Pilze zum Einkochen verwenden. Pilze putzen, Lamellen nicht abschaben, in kaltes, leicht mit Zitronensäure vermisches Wasser legen, damit die Pilze hell bleiben. Dann gut abtropfen lassen und nur im eigenen Saft etwa 10 Minuten im offenen Topf dünsten lassen. Die Pilze mit einem Schaumlöffel aus dem Saft herausnehmen und heiß in die Einkochgläser füllen. Den Pilzsaft durchsiehen und über den Gläserinhalt gießen. Sofort einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Morcheln: Sandige Stielenden abschneiden, die Morcheln ganz besonders gründlich waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, nach einigen Minuten herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kleine Morcheln ganz lassen, große in Viertel oder Achtel schneiden, nur im eigenen Saft etwa 10 Minuten dünsten, mit dem Schaumlöffel aus dem Saft herausnehmen und heiß in die Einkochgläser füllen. Mit frischem, kochendem Wasser übergießen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.