

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

7. Kap.: Pilze

urn:nbn:de:bsz:31-57628

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 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 durchsieben 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.

Pilze: Nur frisch und möglichst nur junge Pfifferlinge zum Einkochen verwenden. Pilze putzen, die ganz lassen, größere halbieren oder in Scheiben schneiden, gründlich waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Pilze mit wenig Wasser (Topfboden oder gerade bedeckt sein) 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 noch etwas einkochen lassen, durchsiehen, über den Gläserinhalt geben und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Steinpilze: Nur frisch und gesunde Steinpilze zum Einkochen verwenden. Steinpilze putzen, dabei die glatte Haut abziehen und Röhrenlamellen entfernen. Kleine Pilze ganz lassen und sofort einkochen. Große Pilze in Scheiben oder in Viertel oder Achtel schneiden, in kochendem Wasser mit Zusatz von Zitronensaft oder etwas Zitronensäure ungefähr 4 Minuten vorkochen, damit sie weiß bleiben. Die Pilze mit einem Schaumlöffel aus dem Saft herausnehmen und heiß in die Einkochgläser füllen. Das Vorkochwasser durchsiehen und über den Gläserinhalt geben und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

8. Kap.: Fleisch und Wurst

Was man grundsätzlich beachten muß:

Für das Einkochen von Fleisch und Wurst eignen sich besonders die im Ersten Teil, 1. Kap., auf Seite 4 und 5 abgebildeten Sturzgläser Marke WECK. Für größere Fleischstücke sind die Großküchengläser Marke WECK mit 3 1/2 und 5 l Inhalt zu empfehlen.



Wie muß das Fleisch beschaffen sein?

Zum Einkochen eignet sich einwandfreies, frisches Fleisch jeder Art von gesunden Tieren. Das Fleisch notgeschlachteter Tiere, die mit Medizin behandelt wurden, kann nicht zum Einkochen verwendet werden. Gefrierfleisch kommt als Einkochgut ebenfalls nicht in Frage.

Das zum Einkochen bestimmte frische Fleisch mindestens einen Tag in einem kühlen Raum abhängen lassen. Größere Knochen auslösen, kleinere, z. B. bei Koteletten, mit einkochen. Das Fleisch in glasgroße Stücke schneiden.

Fleisch kann sowohl roh und nur leicht eingesalzen als auch vorgekocht, angebraten oder vorgedämpft eingekocht werden. Vorher zubereitetes Fleisch ist feiner im Geschmack, man sollte es aber keinesfalls gar kochen oder gar braten, da es sonst beim Einkochen zu weich bzw. zu faserig wird.

Heiß eingefülltes Fleisch, ebenso Wurst oder Wurstmasse entweder sofort einkochen oder offen auskühlen lassen. Gläser niemals verschlossen bis zum Einkochen stehen lassen, da sonst der Inhalt „erstickt“. Er riecht dann dumpfig und zerweicht im Glas.



Beim Einfüllen von Fleisch und Wurst (Wurstmasse) muß unbedingt darauf geachtet werden, daß der Rand des Glases wie auch des Deckels völlig frei von Fett ist. Auch die Einkochringe dürfen niemals mit Fett in Berührung kommen, da sonst ein sicherer Verschluß des Glases in Frage gestellt ist. (Siehe auch Grundregel Nr. 6—9, Seite 16.)

Daher e
der Flu
(Siehe
Aus
Einkoch
herausk
Zweit
Einge
Speck
Bei Fle
gehen,
Farbe
aufgeg
handen
eine Fl
Seite 1

Grundr
1. Robe
Fleisch
wie bei
Einkoch
2. Geko
Fleisch
Suppen
20 bis
Gläser
Glasran
Einkoch

3. Brate
Geigne
mit der
Seiten
kochglä
wenig
gießen,
2—3 cm
Bratens
bedeckt
Ioren u
Einkoch

4. Wurst
Wurst
Die W
bereitet
bis 4 cm
regeln