

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Das Einmachen im Backofen

urn:nbn:de:bsz:31-56603

Das Einmachen im Backofen

Beim Einmachen unterscheidet man zwischen dem Haltbarmachen von Obst, Gemüse und Fleisch durch Sterilisieren und dem Einkochen von Obst unter Beigabe von Zucker.

Grundbedingung beim Einmachen ist peinlichste Sauberkeit und daß das Einmachgut frisch ist. Zu reife oder unansehnliche Früchte taugen nicht zum Einmachen. Nur erlesenes Obst von guten Sorten ist wert, für den Winter aufbewahrt zu werden. Die Gläser und Gummiringe werden vor Gebrauch in heißem Sodawasser gewaschen und mit heißem Wasser gründlich nachgespült. Man trocknet die Gläser aber nicht ab, damit an ihnen keine Fasern hängen bleiben, sondern läßt sie umgestülpt abtropfen.

Das Einmachgut muß gut eingeschichtet werden. Die Gläser werden aber nur bis 2 cm unter dem Rand gefüllt. Die Gummiringe läßt man vor Gebrauch in heißem Wasser liegen und legt sie gut feucht auf die Gläser. Sie müssen glatt und geschmeidig sein. Auf jedes Glas kommt eine festsitzende Klammer.

Die Gläser werden so in die Grillpfanne gestellt, daß sie sich nicht berühren; sie dürfen auch nicht oben anstoßen. In die Grillpfanne schütten wir etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser. Ist keine Grillpfanne vorhanden, dann legen wir auf das Backblech oder auf den Rost eine dicke Lage nasses Zeitungspapier und setzen die Gläser darauf. Das Blech wird wie die Grillpfanne auf die unterste Schiebeleiste eingeschoben.

Die Gläser kommen in den kalten Backofen und dann wird nur mit kleiner Flamme gearbeitet. Sobald kleine Luftbläschen im Glas hochsteigen – etwa nach 50–60 Minuten – wird ausgedreht. Dies ist der Beginn der eigentlichen Sterilisierungszeit und man läßt nun die Gläser mindestens noch $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen stehen. Beim Herausnehmen muß man sie vor Zugluft schützen.

Obst kann, wie schon bemerkt, mit etwas Zucker oder Zuckerlösung haltbar gemacht werden. Gemüse wird zuerst im offenen Topf abgekocht, bis es halb weich ist; dann wie üblich einfüllen und mit abgekochtem Salzwasser bedecken. Auf gutes Einschichten, so daß die Gläser ganz ausgefüllt werden, ist besonders beim Einmachen von Obst zu achten.

Nach Beendigung des Sterilisierens bleiben die Gläser noch 24 Stunden unter Klammerverschluß.