

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

NEFF Elektro-Kochbuch

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

Haltbarmachen von Obst und Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-106104

Haltbarmachen von Obst und Gemüse

Das Sterilisieren in Gläsern

Obst und Gemüse zum Haltbarmachen muß frisch geerntet und gesund sein. Bei der Vorbereitung ist Sauberkeit oberstes Gebot.

Die Vorbereitung von Obst

Je nach Art wird das Obst gewaschen, geschält, entkernt oder entsteint, gewaschen und evtl. geschnitten und roh bis 2 cm unter dem Rand in sehr saubere, einwandfrei ganze Gläser gefüllt. Harte Birnen oder Quitten können einige Minuten in Zuckerlösung vorgekocht werden. Abgeschäumte Zuckerlösung wird auf alle Früchte heiß gegossen. Sie wird gekocht: im Durchschnitt auf 1 Liter Wasser 500 g Zucker. Bei sehr süßen Früchten wird weniger, bei sehr sauren Früchten mehr Zucker verwendet. Für ein Literglas wird im Durchschnitt $\frac{1}{3}$ Liter Zuckerlösung benötigt, evtl. etwas weniger. Saftreiche Früchte werden mit Streuzucker eingekocht. Auf 1 kg Obst wird im Durchschnitt 250 g Zucker gerechnet, bei süßen Früchten etwas weniger, bei sehr sauren Früchten mehr Zucker.

Die Vorbereitung von Gemüse

Gemüse wird gewaschen, geputzt, gewaschen und je nach Art zerkleinert. Es wird 3–10 Minuten blanchiert, d. h. eine kleine Menge des vorbereiteten Gemüses wird in einem Sieb über kochendes Wasser gehängt, der Deckel wird aufgelegt. (Empfindliches Gemüse wie junge Erbsen 3 Minuten, Spargel je nach Stärke 3–5 Minuten, hartes Gemüse bis 10 Minuten blanchiert.) Danach wird es sofort in die vorbereiteten Gläser gefüllt. Abgekochtes Wasser wird daraufgeschüttet, die Gläser werden geschlossen und sofort sterilisiert.

Die Ränder der Gläser werden mit einem sauberen Tuch abgewaschen, die gut gesäuberten Gummiringe und die Deckel werden naß daraufgelegt. Jedes Glas wird mit einer Sterilisierklammer versehen.

Sterilisieren im Wasserbad auf der Kochplatte

Einzelne Gläser werden zweckmäßig im Einzelkocher auf der Kochplatte eingekocht.


Größere als 1 Liter Gläser werden ebenfalls im Wasserbad im Einkochtopf auf einer 2000 Watt Kochplatte (Blitz- oder Autothermplatte) sterilisiert.

Bis kurz vor Erreichen der notwendigen Temperatur wird eine hohe Stufe eingeschaltet und später eine niedrigere Stufe gewählt, so daß die Temperatur gleichmäßig gehalten wird. Die Sterilisierzeit beginnt mit Erreichen der Temperatur.

Sterilisiertemperatur und -zeit sind aus den Tabellen der Einkochtöpfe herstellenden Industrie ersichtlich, nach denen Sie sich bitte richten wollen.

Sterilisieren im Backofen

Sechs bis acht 1 Liter Gläser können im Backofen sterilisiert werden.

Der Backofenschalter wird auf 175° C gestellt. Sobald die Kontrollampe erloschen ist, wird die Fettpfanne in die erste Schiene von unten in den Backofen geschoben. Es besteht auch die Möglichkeit, den Backofenschalter beim Sterilisieren auf „U“  (Unterhitze) zu stellen. Nach einem Vorheizen (U) von 20 Minuten (Kontrollampe erlischt dabei nicht) wird auch hierbei die Fettpfanne in der 1. Schiene von unten in den Backofen geschoben und bei beiden Methoden wie folgt weiterverfahen. Die wie angegeben fix und fertig vorbereiteten Gläser werden so in die Fettpfanne gestellt, daß sie sich nicht berühren. Heißes Wasser wird in die Fettpfanne zu den Gläsern gegossen, so daß die Fettpfanne knapp halbvoll ist. Die Backofentür wird geschlossen. Nach ca. 60 Minuten steigen kleine Perlen in den Gläsern auf. Die genaue Zeit ist abhängig von der Menge der Gläser, der Temperatur des Glasinhalts usw., sie kann deshalb nicht genau angegeben werden. Aus diesem Grund soll nach ca. 60 Minuten nachgesehen werden, ob im Glas schnell hintereinander kleine Bläschen aufsteigen. Bei kleineren oder weniger Gläsern ist bereits früher nachzusehen.

Sobald der Glasinhalt perlt (bei sechs bis acht 1 Liter Gläsern spätestens nach 70–75 Minuten vom Einsetzen an gerechnet), wird der **Backofenschalter** beim Sterilisieren von **Obst auf 0** und von **Gemüse auf 125° C** gestellt.

Erst jetzt beginnt die eigentliche Sterilisierzeit, d. h. die Gläser bleiben noch folgende Zeit im geschlossenen Backofen:

Backofenschalter auf 0:

25 Min.: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Rhabarber, leicht zerkochende Apfelstücke, Gurken.

30 Min.: Alles nicht genannte Obst, Apfelstücke von härteren Apfelsorten, Tomaten.

35 Min.: Mus von Äpfeln oder anderem Obst, Tomatenmark.

Backofenschalter auf 125° C:

80 Min.: Alles nicht genannte Gemüse.
Anschließend 30 Minuten ohne Strom (Schalter auf 0).

90 Min.: Erbsen, ältere Möhren.
Anschließend 30 Minuten ohne Strom (Schalter auf 0).

Alle Gläser werden sofort nach Ende der Sterilisierzeit aus dem Einkochkessel bzw. aus dem Backofen genommen, auf ein trockenes Tuch gesetzt und mit einem Tuch zugedeckt, damit sie vor Zugluft geschützt sind. Die Klammern werden erst am nächsten Tag entfernt.

Blehbüchsen oder festverschraubte Gläser müssen stets im Einkochtopf oder Kessel sterilisiert werden. Sie müssen im Wasser schwimmen und dürfen **niemals** im Backofen haltbar gemacht werden.

