

Rezepte zum Video: „Die Früchte des Sommers für den Winter einfangen“

Trocknen:

Apfelchips

Zutaten	Zubereitung
<p>1 kg säuerliche Äpfel, z.B. Elstar</p> <p>Zimt nach Belieben</p> 	<p>Äpfel waschen, Kernhaus entfernen und dünn zu Apfelfringen hobeln.</p> <p>Die dünnen Apfelfringe sofort auf den Dörriesen nebeneinander legen und bei ca. 50-60 °C 3-4 Std. trocknen. Es ist keine Zitronenlösung notwendig, wenn die Äpfel schnell getrocknet werden.</p> <p>Möchte man Apfelchips mit Zimt herstellen, dann wird der Zimt auf die feuchten Apfelfringe gestreut und anschließend getrocknet.</p> <p>Ergibt ca. 150 g getrocknete Apfelchips.</p>
	<p>Im Schraubglas oder Leinensäckchen dunkel und kühl aufbewahren. Ca. 1 Jahr haltbar.</p> <p>Auf die selbe Art können auch Gemüsechips getrocknet werden.</p>

Kräutersalz

Zutaten	Zubereitung
<p>100-150 g Kräuter (Basilikum, Borretsch, Dill, Kerbel, Liebstöckel, Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Thymian etc.)</p> <p>500 g Salz</p>	<p>Die Kräuter waschen, verlesen, und Blättchen von den Stängeln zupfen.</p> <p>In ein Küchentuch einrollen und gut abtrocknen.</p> <p>Die Kräuter grob schneiden, mit dem Salz mischen und portionsweise mixen.</p>
<p>Das Kräutersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.</p> <p>Bei 50°C 2-3 Std. im Backofen trocknen. Bei geöffneter Backofentür noch 2-3 Std. ohne Strom nachtrocknen.</p> <p>Nochmals mixen und abfüllen.</p>	

Einkochen:

Rote Beete eingekocht

Zutaten	Zubereitung
2,5 kg Rote Beete	Rote Beete Knollen waschen, im Dampfdrucktopf mit Locheinsatz und ¼ l Wasser 15-20 Min garen. Die heißen Rüben mit kaltem Wasser kurz abbrausen. Jetzt löst sich die Haut praktisch von selbst. Abziehen oder abschaben und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden oder stifteln.
250 g Zwiebeln 900 ml Wasser 450 ml Balsamicoessig, weiß 35 g Salz 90 g Zucker	Zwiebeln schälen und in halbe dünne Ringe schneiden. Wasser mit Balsamico, Salz, Zucker und den Zwiebeln aufkochen und ein wenig köcheln lassen.
40 g Meerrettich Kümmel ganz <u>oder</u> 2-3 cm Ingwer Gewürznelken	Den Meerrettich und Ingwer in feine Scheiben schneiden.
9-10 Gläser a 250-400 ml.	Die geschnittenen Rüben in vorbereitete, saubere und heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Schichtweise etwas Zwiebeln beigegeben. In die Hälfte der Gläser 3 Meerrettichscheiben und Kümmel geben. In die andere Hälfte 3 Scheiben Ingwer und 1 Nelke geben.
Abschließend mit dem aufgekochten Essig Sud auffüllen, mit ausgekochten Deckel verschließen und 15-20 Min. sterilisieren.	
Backofen auf 200 °C aufheizen. Wasser in die Fettpfanne geben und die verschlossenen Gläser einstellen. Die Einkochzeit im Backofen beginnt, sobald die Flüssigkeit zu perlen beginnt.	
Einkochautomat: 90°C.	

Heiß einfüllen:

Rotweinzwetschgen

Zutaten	Zubereitung
1,5 kg Zwetschgen	Zwetschgen waschen, entsteinen, evtl. halbieren.
1 l Rotwein 400 g Zucker 1 Zimtstange 3-4 Nelken	Rotwein mit den Gewürzen kurz aufkochen lassen, Zwetschgen dazugeben, zum Kochen bringen und ca. 1-2 Minuten mitkochen. Noch heiß in ausgespülte Twist-off-Gläser randvoll abfüllen. Mit ausgekochten Deckeln schließen und 5-10 Min. auf den Kopf stellen.
	Kühl und dunkel lagern und immer wieder kontrollieren. Lagerdauer ca. 6-12 Monate. Ergibt ca. 7x 300 ml Gläser



Einsalzen:

Gewürzpaste

Zutaten	Zubereitung
1 kg geputztes Gemüse und Kräuter (Petersilie, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Knoblauch, Pastinake) 500 g bis 1000 g Speisesalz mit Jod	Geputztes Gemüse durch den Fleischwolf drehen oder mit dem Mixer fein zerkleinern. Anschließend nochmals wiegen, mit der gleichen Menge oder der Hälfte Salz gut vermischen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
6-8 Schraubverschlussgläser	Gläser heiß waschen und gut abtropfen lassen. Die Gewürzpaste noch einmal gründlich durchrühren und die Gläser randvoll füllen und gut verschließen. Die Gläser außen reinigen, beschriften, kühl und dunkel lagern.
Mit der Zeit verliert die Mischung etwas an Farbintensität. Bei halbiertes Salzmenge die Gläser im Kühlschrank aufbewahren. Angebrochene Gläser immer im Kühlschrank unterbringen. Bei der Gemüsezusammenstellung die Vorlieben der Familie berücksichtigen.	
Die Paste ist hervorragend für alle Suppen, Soßen und herzhaftere Gerichte geeignet. Sie bietet würzigen Ersatz ohne Geschmacksverstärker für gekörnte Brühen und Fertigsoßen.	



Einfrieren:

Grüne Bohnen

Zutaten	Zubereitung
1 kg Buschbohnen Ca. 2 l Wasser	Die Enden der Bohnen abschneiden, evtl. halbieren und waschen. Wasser zum Kochen bringen. Die Bohnen darin ca. 2-3 Min. blanchieren. Anschließend sofort in kaltem Eiswasser abkühlen und abtropfen lassen. Bohnen in Gefrierbeutel füllen, flach drücken und Luft so gut wie möglich herausdrücken oder vakuumieren und dicht verschließen. Mit Datum, Inhalt und Menge beschriften und schnell einfrieren.

