

Kompott & Co

Einkochen leicht gemacht



Aus Freude am Genuss

Einkochen wieder neu entdeckt

Kaum zu glauben, dass die Methode des Einkochens in Gläser kaum älter als 100 Jahre ist. „1897“ und „Ananas“ steht auf dem ältesten gefüllten Einkochglas jenes Unternehmens, aus dem die berühmten Weckgläser kommen.

Trotz Mikrowelle, Tiefkühlschrank und eines ganzjährigen Angebotes an frischem Gemüse hat das traditionelle Einkochen wieder viele Freunde gewonnen. Neben Einmachen und Einwecken fällt auch häufig die Bezeichnung „Sterilisieren“, was aber nicht ganz richtig ist. Sterilisiert wird bei Temperaturen über 100 °C, beim Einkochen bleibt man meistens darunter. Diese Temperaturen reichen aus, um Keime im Einmachgut zu vernichten. Diamant Einmachzucker ist besonders grobkörnig, von hoher Reinheit und erstklassiger Qualität. Er wird zum traditionellen Einkochen von Früchten, für die Saftgewinnung und zum Einfrieren von Früchten mit Zuckerlösung gebraucht.

Einkochvorbereitungen

Bevor mit der eigentlichen Arbeit begonnen wird, alle Gläser, Deckel, Ringe und Schraubdeckel gründlich spülen, die Gläser zum Abfließen umgekehrt auf ein sauberes Tuch stellen. Obst kurz, aber gründlich waschen und im Sieb abtropfen lassen. Erst dann sollten Schalen, Stiele, Steine, Kerngehäuse usw. entfernt werden.

Damit der Glasrand sauber bleibt, sollte ein Einfüllring verwendet werden. Die Gläser zwischendurch auf einem feuchten Tuch aufstoßen, damit sie dichter gefüllt werden können. Obst bis auf etwa 2 cm unter den Rand der Gläser einschichten. Dann mit Gummiringen, Deckeln und Klammern verschließen. Rundrandgläser können übrigens bis unter den Rand gefüllt werden.

So wird's gemacht

- ④ Saftreiche Obstsorten direkt mit dem Einmachzucker schichtweise in die Gläser füllen und im eigenen Saft einkochen.
- ④ Saftarme (harte) Früchte werden mit einer Zuckerlösung eingekocht. Dazu die vorbereiteten Früchte eng in die Gläser schichten, Zucker mit Wasser aufkochen, etwas abkühlen und darüber gießen, bis die Früchte gerade mit Flüssigkeit bedeckt sind.
- ④ Sehr harte Früchte, z. B. manche Birnensorten oder Quitten, 10 Minuten in der Zuckerlösung vorkochen.

Verschiedene Einkochmethoden

Im Backofen

6 Gläser gleicher Größe in die 1 cm hoch mit Wasser gefüllte Fettpfanne setzen und den Backofen auf Ober- und Unterhitze 180 °C einstellen. Wenn in den Gläsern Luftbläschen aufsteigen, den Herd ausschalten und Gläser nach 25-35 Minuten aus dem Ofen nehmen.

Im großen Einkochtopf

Die Gläser so in den Einkochtopf stellen, dass sie sich nicht berühren. Je nach Obstsorte wird bei 75-90 °C 25-30 Minuten eingekocht.

Im Schnellkochtopf

Eine Tasse Wasser in den Topf füllen und die Gläser hineinstellen. Den Topf schließen und den Kochregler auf 1 stellen. Nach Erscheinen des 1. Ringes je nach Härte des Obstes und Größe der Gläser 5-10 Minuten einkochen. Topf erst öffnen und Gläser entnehmen, wenn der Dampfdruck nachgelassen hat und der Topf abgekühlt ist. Wichtig: Nicht mit Wasser abkühlen oder abdampfen.

In der Mikrowelle

Die Mikrowelle eignet sich vor allem zum Einkochen von einzelnen Gläsern. Das Glas in die Mikrowelle stellen und bei 720 Watt ca. 4 Minuten erhitzen, bis Bläschen aufsteigen. Die Leistung auf 180 Watt reduzieren und weitere 4 Minuten garen.

Zuckermenge beim Einkochen von Obst

Obstsorte	Zuckerlösung: Einmachzucker auf 1 l Wasser für ca. 3 kg saftarme Früchte	Einmachzucker auf 1 kg saftreiches Obst
Beerenobst	400 – 700 g	150 – 300 g
Kernobst	350 – 750 g	
Steinobst	200 – 700 g	



Kürbis süß-sauer

2 kg festes Kürbisfleisch
1 Stück Ingwer
800 ml Apfelessig
400 g Einmachzucker
1 Stück Zimtstange
abger. Schale von 1 Zitrone

Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Ingwer fein würfeln. Essig und 400 ml Wasser mit Zucker, Gewürzen und Zitronenschale aufkochen, Kürbis darin portionsweise bissfest garen. Alles in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und einkochen.

Quitten in Rotwein

1,5 kg Quitten
3/4 l Rotwein
300 g Einmachzucker
5 Nelken
1 Zimtstange
1/4 Tl Kardamom
3 Sternanis

Quitten schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Rotwein mit Zucker und Gewürzen aufkochen und Quitten darin 15 Minuten garen. Dann in Gläser schichten und die Rotweinslösung kochendheiß durch ein Sieb darauf gießen. Die Gläser verschließen und einkochen.

Apfelmus

2,5 kg Äpfel
Gewürze wie Zimt und Nelken
nach Belieben
200 g Einmachzucker

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit wenig Wasser und den Gewürzen im geschlossenen Topf weich kochen, durch ein Sieb streichen und Mus mit Zucker mischen. Apfelmus in Gläser füllen und einkochen.

Obstkorb süß-sauer

1 kg gemischtes Obst (z. B. Birnen, Pflaumen, Ananas; vorbereitet gewogen)
200 ml Weißweinessig
300 ml Apfelsaft
350 g Einmachzucker
1 Vanilleschote
1 Sternanis

Obst waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Gläser füllen. Essig, Saft und Zucker mit den Gewürzen aufkochen und etwas einkochen lassen. Heiß über das Obst gießen, Gläser verschließen und einkochen.

Tipp:

Süß-sauer eingelegtes Obst oder Gemüse schmeckt besonders lecker zu Fleisch- und Wildgerichten.



Pfeifer & Langen

Pfeifer & Langen
Kommanditgesellschaft

Postfach 45 10 80 · 50885 Köln
www.pfeifer-langen.de