



Rezepte vom Blogger-Event

#einweckenmitfranzi

Rosenheim, 23.08.2013



Zutaten (für 6 Gläser)

- Birnen je nach Größe, 8-10 Stück
- 3 Zitronen plus Wasser (für das Zitronenwasser)

Für den Fond

- 1 Liter Wasser
- 150 g Zucker (je nach Geschmack/ Süße der Birnen)
- 1 Tahiti-Vanilleschote
- ½ Stange Zimt je Glas

Einweckgläser

- z. B. Rundrandglas / Tulpenform, Größe 1 Liter

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitungszeit 1,5 Stunden



Rosenheimer Sommerbirnen mit Tahitivanille

Zubereitungsweise

Vorbereitung 24 h vor dem Einkochen: Zubereitung Fond

1 Liter Wasser, 150 g Zucker, 1 Tahiti-Vanilleschote kochen und abkühlen lassen.

Am Einmach-Tag

1. Zitronen ausdrücken und den Saft in einer Schale mit ein wenig Wasser verrühren.
2. Die Birnen schälen, halbieren, entsteinen und kurz ins Zitronenwasser legen.
3. Die Birnen in zuvor ausgewaschene Gläser füllen.
4. Den Fond bis ca. 1,5 cm unterhalb des Randes einfüllen, mit Deckel, Gummi und Klammern verschließen.
5. Ein Backblech mit Küchenrolle auslegen, die gefüllten Einmachgläser darauf stellen und in den vorgeheizten Backofen bei 160 Grad schieben. Im Anschluss 1 cm kaltes Wasser in das Backblech einfüllen.
6. Sobald die Flüssigkeit im Glas anfängt zu perlen, beginnt die Einweckzeit/Sterilisation von ca. 30 Minuten, evtl. länger.
7. Nach diesen 30 Minuten die Gläser vorsichtig aus dem Backofen holen und auskühlen lassen.

Die Birnen eignen sich hervorragend für Kaiserschmarren, Hefegebäcke, Milchreis.



Franzis Zwetschgenmarmelade

Zutaten (für 12-14 Gläser)

- 2 kg Zwetschgen
- 1 kg Gelierzucker Verhältnis 1:2
- 3 Stangen Zimt
- 4 Vanilleschoten
- 400 ml Rum

Einweckgläser

- z. B. Sturzglas „hoch“, Größe 1/5 Liter oder Tulpenform 220 ml

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitungszeit 1 Stunde

Zubereitungsweise

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und im Mixer pürieren.
2. Den Gelierzucker, die Zimtstangen, die Vanilleschoten und den Rum mit den pürierten Zwetschgen in einem Topf ca. 8 - 10 Minuten kochen lassen.
3. Die Zimtstange entfernen.
4. Heiß in Gläser füllen, sofort verschließen.





Kürbis-Aprikosen-Chutney

Zutaten (für 12-14 Gläser)

- 800 g Muskatkürbis
- 300 g Aprikosen
- 8 EL Olivenöl
- 200 g Schalotten
- 40 g frischen Ingwer
- 120 g eingelegten Ingwer
- 160 ml Weißweinessig
- 400 ml Weißwein

- 6 EL Waldhonig
- 1 rote Chili (ohne Kerne)
- feines Meersalz

Einweckgläser

- z. B. Sturzglas „hoch“, Größe 1/5 Liter oder Tulpenform 220 ml

Schwierigkeitsgrad mittel

Zubereitungszeit 2 Stunden

Zubereitungsweise

1. Den Muskatkürbis schälen und fein reiben. Die Aprikosen entsteinen, in Würfel schneiden. Ingwer reiben, den eingelegten Ingwer klein schneiden, Chilischote in feine Würfel schneiden.
2. In einem Topf die Schalotten kurz angaren, Muskatkürbis und Aprikosen dazugeben, salzen, kurz aufkochen lassen, mit Weißwein und Essig ablöschen.
3. Alle weiteren Zutaten bis auf Honig und Chili hinzugeben, 2-4 Minuten durchkochen lassen. Im Anschluss Honig und Chili dazugeben, einmal aufkochen lassen, abschmecken, in Gläser abfüllen.
4. Das Chutney bis ca. 1,5 cm unterhalb des Randes einfüllen. Mit Deckel, Gummi und Klammern verschließen.
5. Backofen auf 160 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
6. Ein Backblech mit Küchenrolle auslegen, die gefüllten Einmachgläser darauf stellen, in den Backofen schieben und ca. 1 cm warmes Wasser in das Backblech einfüllen.
7. Sobald die Flüssigkeit im Glas anfängt leicht zu perlen, beginnt die Einweckzeit von ca. 15 Minuten.
8. Im Anschluss die Gläser aus dem Backofen nehmen, erkalten lassen.
9. Die Klammern erst im erkalteten Zustand entfernen.

Rosenheimer Gartengurken

Zutaten (für 8 Gläser)

- ca. 10 Gurken

Für den Fond

- 2 Liter Weißweinessig
- 2 Liter Wasser
- 500 g Zucker
- 110 g Meersalz

Für das Gurkengewürz

- 1 Päckchen Senfkörner
- 1 Päckchen Dillsaat
- 8 Blätter Lorbeer
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 20 Pimentkörner
- ½ EL Gewürznelken

Zum Garnieren

- 1 Stück frischen Ingwer
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund frischen Dill
- 2 rote Peperoni

Einweckgläser

z. B. Rundrandglas / Tulpenform,
Größe 1 Liter

Schwierigkeitsgrad mittel
Zubereitungszeit 2 Stunden

Zubereitungsweise

Vorbereitung 24 h vor dem Einkochen

1. Große Gurken schälen, halbieren, Kernhaus entfernen. Kleine Gurken nur halbieren und das Kernhaus entfernen.
2. Die Gurken in eine Schale legen, mit Meersalz bestreuen und abgedeckt 24 h gekühlt ziehen lassen.
3. Im Anschluss den Fond zubereiten. Den Weißweinessig, 2 Liter Wasser, 500 g Zucker und 110 g Meersalz in einem Topf zum Kochen bringen und abkühlen lassen.

Am Einmachtag

1. Eine Gewürzmischung aus allen Zutaten mischen, 1-2 EL in die Gläser füllen.
2. Die vorbereiteten Gurken im Sieb abtropfen lassen.
3. Anschließend die Gurken so zurechtschneiden, dass sie ca. 1,5 cm unterhalb des Randes ins Glas passen.



4. Die Gurken locker in die Gläser stecken. Mit Zwiebelringen, milder Peperoni, Dill, Gewürzen und Ingwer garnieren.
5. Den Fond bis ca. 1,5 cm unterhalb des Randes einfüllen. Mit Deckel, Gummi und Klammern verschließen.
6. Backofen auf 160 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
7. Ein Backblech mit Küchenrolle auslegen, die gefüllten Einmachgläser darauf stellen, in den Backofen schieben und ca. 1 cm kaltes Wasser in das Backblech einfüllen.
8. Sobald die Flüssigkeit im Glas anfängt zu perlen, beginnt die Einweckzeit von ca. 25 Minuten.
9. Im Anschluss die Gläser aus dem Backofen nehmen, erkalten lassen.
10. Die Klammern erst im erkalteten Zustand entfernen.

Frisches Obst und Gemüse

Dieses Rezept-Booklet ist Teil der Kampagne »Deutschland – Mein Garten.«, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen.

Initiator ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO). Der Verband besteht aus 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der Obst- und Gemüsebranche.

Mehr Informationen zu deutschem Obst und Gemüse, nützliche Warenkudetipps, leckere Rezepte und einen praktischen Saisonkalender finden Sie unter:

www.deutsches-obst-und-gemuese.de



Vielen Dank an alle Bloggerinnen für die tollen Fotos und viel Spaß beim Nachkochen wünschen Euch Franzi und »Deutschland – Mein Garten.« !!!