River Cottage Handbuch

Pam Corbin

Einmachen

Konfitüren, Chutneys, Sirupe,
Liköre, Essige, Eingelegtes und Saucen

Mit einem Vorwort
von Hugh Fearnley-Whittingstall

AT Verlag

River Cottage Handbuch
Pam Corbin
Einmachen
Konfitürenutneys, Sirupe,
Liköre, Essige, Eingelegtes und Saucen
Mit einem Vorwort
von Hugh Fearnley-Whittingstall
AT Verlag

Für meine Töchter Pip und Maddy

Die Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel »Preserves«
als »River Cottage Handbook No. 2« 2008 bei Bloomsbury, London, erschienen.
Copyright Text © 2008 Pam Corbin, Fotografie © 2008 Gavin Kingcome,
zusätzliche Fotografie © 2008 Lois Wakeman. Dieses Buch ist eine von
Bloomsbury genehmigte Lizenzausgabe.
Wiedergabe des Rezepts auf Seite 134 (Buchenblatt-Noyau)
mit Genehmigung von HarperCollins Publishers Ltd, © Richard Mabey, 1972.

Aus dem Englischen übersetzt von Kirsten Sonntag

© 2015
AT Verlag, Aarau und München
Fotos: Gavin Kingcome
Gestaltung und Satz: AT Verlag
Druck und Bindearbeiten: Westermann Druck, Zwickau
Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-775-3

www.at-verlag.ch

Inhalt

8 Die Jahreszeiten

18 Die Regeln

36 Konfitüren, Marmeladen & Gelees

88 Pickles, Chutneys & Relishes

124 Sirupe, Liköre & Essige

154 Eingemachte Früchte & Gemüse

182 Saucen, Ketchups & Ölkonserven

205 Dank, Register

Ich liebe Konfitüren, Marmeladen und all ihre Verwandten in Gläsern und Flaschen, kurz: alles, was unter den eher nüchternen Begriff »Eingemachtes« fällt. Wobei »nüchtern« die Sache nicht wirklich trifft. Denn Eingemachtes steht für etwas Wärme, Ehrlichkeit und Freundlichkeit; es schenkt allen, die sich darauf einlassen, vielfältige, lebhafte Aromen und überraschende würzige Finessen.

Zuallererst liebe ich Eingemachtes, weil es ganz einfach köstlich ist. Und dann gibt es noch einen weiteren Grund, weshalb ich Eingemachtes schätze: Es ist ein Sinnbild jener Werte, die eine gut durchdachte, wohlüberlegte und nachhaltige Küche ausmachen. Es entsteht aus dem saisonalen Überfluss, es ist naturgemäß lokal und steht in perfektem Einklang mit der Philosophie des Eigenanbaus oder zumindest des Selbsterntens. Und schließlich ist es – in Zeiten ökologischer Verunsicherung nicht zu vernachlässigen – bodenständig, bescheiden und wirtschaftlich: Eingemachtes steht für Sparsamkeit und Nachhaltigkeit.

Konfitüren, Chutneys und Pickles sind Ausdruck der jeweiligen Jahreszeit, können ihr aber auch – in eleganter und absolut positiver Weise – zuwiderlaufen, indem sie den Erntesegen ergiebiger Monate den kärglicheren Jahreszeiten zugutekommen lassen. Während Hexenmeister und Alchemisten danach strebten, den Regenbogen einzufangen oder aus Stroh Gold zu spinnen, haben einfache Bauern und gewöhnliche Hausfrauen sich jahrhundertelang in dem schlichten Geschäft geübt, Sonnenschein und Sommerwärme in Gläsern zu konservieren, sodass sie auch in trüberen Monaten noch ein wenig Freude verbreiten mögen ... man nennt es Konfitüre.

Ich liebe es, wie sich in ein paar Stunden in der Küche die Probleme des Gärtners in die Wonnen des Kochs verwandeln können. Wenn es im August und September Zwetschgen regnet und man zwischen hüfthohen Kürbissen steht, hätte man zu Recht ein schlechtes Gewissen, würden diese Schätze auf dem Kompost landen. Wenn man weiß, wie man Obst und Gemüse haltbar macht, verursachen eine Apfelschwemme und Steigen voller Birnen keine Kopfschmerzen, sondern sind eine aufregende Herausforderung.

Dennoch kenne ich viele begeisterte Köche und sogar einige, die Gärtner und Köche sind und dennoch niemals einkochen. Sie essen zwar gerne Eingemachtes, sie sind begeistert, wenn man ihnen Eingemachtes mitbringt, und sie finden die Idee des Einmachens wunderbar – aber irgendetwas hält sie davon ab. Nur was? Vielleicht die Furcht vor all den vermeintlich zum Konfitürekochen benötigten Utensilien, vielleicht eine leichte Sorge angesichts der Schwierigkeiten des Zuckerschmelzens, vielleicht eine bohrende Unsicherheit in Bezug auf den Gelierpunkt? Ich weiß genau, dass solche Sorgen unbegründet sind. Was also kann ich für diese armen Seelen tun?

Nun, ich kann sie mit Pam Corbin bekannt machen. Ich hörte zum ersten Mal von »Pam the Jam« im Zusammenhang mit ihrer Manufaktur »Thursday Cottage Preserves«, in der Konfitüren auf ganz altmodische Weise wie in der heimischen Küche aus bodenständigen Zutaten zubereitet werden. Als wir im River Cottage unsere »Preserving Days«, Kochkurse rund ums Einkochen und Haltbarmachen, ins Leben riefen, wusste ich sofort, dass Pam die Richtige für diesen Job ist. Sie vereint Leidenschaft und profundes Wissen mit beneidenswerter Klarheit und Begeisterung. Viele ihrer Sätze enden mit »Es ist ganz einfach, wirklich!« – und wenn Pam Sie anleitet, glauben Sie es auch!

Je mehr dieses Buch Form annahm, desto mehr wuchs meine Bewunderung für Pam. Kommunikation ist eine ihrer großen Stärken; und es gelingt ihr, jeden ihrer Schützlinge mit ihrem ansteckenden Selbstvertrauen anzustecken. Darüber hinaus besitzt sie einen unbestechlichen Gaumen und einen hervorragenden Geschmacksinn. Während des ganzen Gartenjahres, in dem dieses Buch entstand, war ich glücklicher Empfänger ihrer regelmäßigen »Konfitürogramme«, kleiner Pakete mit Testgläschen der Rezepte, die sie gerade für das Buch entwickelte.

Angefangen bei ihrer Treibrhabarber-Konfitüre über Relish aus geschmorter Roter Bete und Lemon curd mit Kochäpfeln bis hin zu Schmortomaten-Ketchup – jedes Produkt absolut exquisit. Vielleicht beschränken sich Ihre Ambitionen zunächst auf so etwas Simples wie ein paar Gläser perfekter Erdbeerkonfitüre, doch unter Pams Anleitung – da bin ich mir ganz sicher – werden Sie sich bald auch an Brombeer-Apfel-Frucht, an Kapuzinerkresse-Kapern, Feigen-Mostarda und Salbei-Elixier versuchen. Schon allein das Schreiben dieser Namen regt meinen Appetit an.

Leider war in diesem Buch nicht ausreichend Platz für alle von Pams Rezepten, und jedes Weglassen eines Rezeptes fühlte sich – dies sei als Tribut an ihre erstaunliche Gabe festgehalten – wie eine kleine Tragödie an. Die gute Nachricht ist, dass jedes Rezept in diesem Buch ein erprobtes und bewährtes Juwel ist. Die River-Cottage-»Geschmacks-Jury« – wohlgemerkt keine formale Institution, sondern eine abenteuerliche Mischung aus allen und jedem, der irgendwie greifbar war, wenn Pam einmal mehr beladen mit Gläsern und Flaschen in der Tür stand – hat jedes einzelne Rezept begeistert durchgewunken.

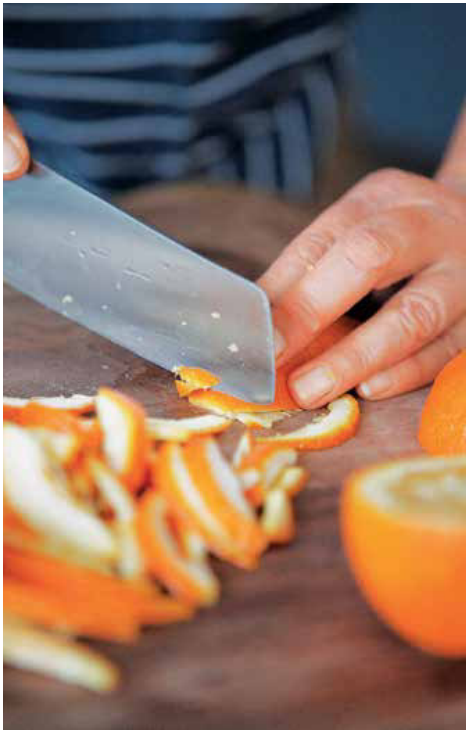
Pams Ansatz basiert weniger auf Didaktik als vielmehr auf Ermutigung und Experimentierlust. Ihre Botschaft lautet: Beherrscht man einige Grundtechniken, kann einen nichts mehr aufhalten. In diesem inspirierenden Buch macht Pam Sie zunächst mit den Steigbügeln bekannt und gibt Ihnen dann die Zügel in die Hand. Ich bin sicher, dass Sie den Ritt genießen werden.

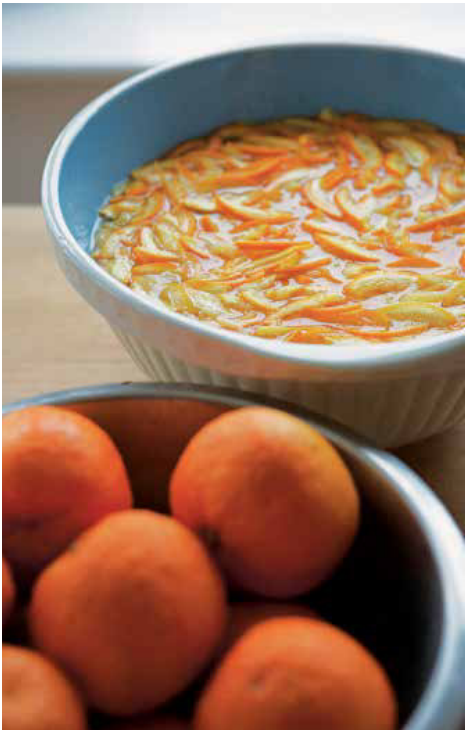
Hugh Fearnley-Whittingstall

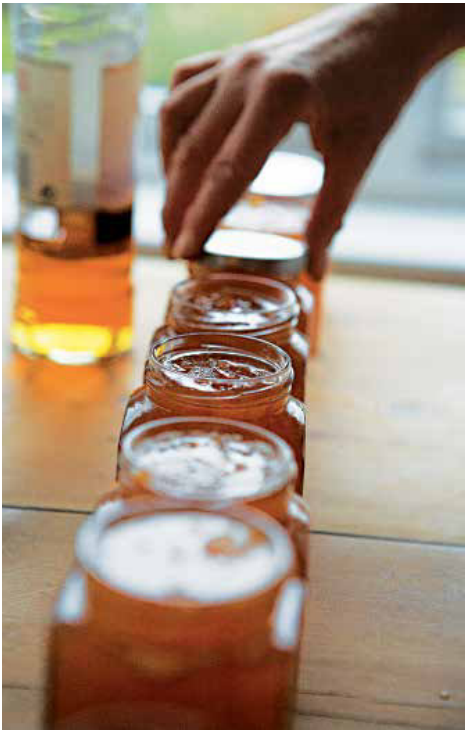
Die Jahreszeiten

	JAN	FEB	MÄRZ	APR	MAI
Äpfel: Holzäpfel					
Äpfel: Kochäpfel	•	•			
Äpfel: Tafeläpfel	•	•			
Birnen					
Bitterorangen (importiert)	•	•			
Blaubeeren					
Brombeeren					
Buchenblätter					•
Chilis					
Erdbeeren					•
Feigen					
Fenchel					
Gurken					
Haselnüsse					
Himbeeren: Herbstsorten					
Himbeeren: Sommersorten					
Holunderbeeren					
Holunderblüten					•
Kapuzinerkresse: Samen					
Kastanien					
Kirschen					
Meerrettichwurzeln					
Paprika					
Pflaumen					
Quitten					
Reineclauden					
Rhabarber: Austrieb in Hallen	•	•	•		
Rhabarber: Freiland				•	•
Rote Bete (Rande)					
Rote Johannisbeeren					
Schwarze Johannisbeeren					
Spargel					•
Stachelbeeren					
Stangenbohnen					
Tomaten (Freiland)					
Vogelbeeren (Ebereschenbeeren)					
Wilde Heckenbeeren					
Zitronen (importiert)	•	•	•		
Zwetschgen					
Zwiebeln					

JUNI	JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEZ
		•	•	•		
			•	•	•	•
		•	•	•	•	•
			•	•	•	
	•	•	•			
	•	•	•	•		
		•	•	•		
•	•	•	•			
		•				
•	•					
	•	•	•			
			•	•	•	
			•	•	•	
	•	•	•			
		•	•	•		
•						
	•	•	•			
				•	•	
•	•	•				
				•	•	
		•	•			
		•	•			
			•	•	•	
	•	•				
•						
	•	•	•	•		
	•	•				
	•	•				
•						
•	•					
	•	•	•			
	•	•	•			
		•	•			
		•	•	•		
					•	•
	•	•	•			
	•	•	•	•		







Bitterorangenmarmelade

Saison: Januar bis Februar

Bitterorangenmarmelade ist die bekannteste und wohl auch feinste Variante aller Zitrusmarmeladen. Die nur während einiger weniger Wochen ab Mitte Januar erhältliche knubbelige bis unförmige Orangensorte besitzt ein einzigartiges Aroma und viel Pektin. Marmelade kann man aber aus fast allen Zitrusfrüchten kochen, zum Beispiel aus Süßorangen, Blutorangen, Grapefruits, Limetten, Clementinen, Kumquats oder einer Kombination aus zwei oder drei Sorten (siehe meine Vorschläge auf der folgenden Seite).

Zitrusmarmelade kann man nach zwei unterschiedlichen Methoden kochen. Bei meiner Lieblingsmethode wird vor dem Kochen die Schale der rohen Früchte in feine Streifen geschnitten. Meiner Meinung nach bekommt man so eine hellere, klarere Marmelade. Bei der anderen Methode verarbeitet man die ganzen Früchte; sie werden zuerst gekocht und dann klein geschnitten, was einfacher und schneller vonstattengeht. Das Ergebnis ist eine dunklere Marmelade mit kräftigerem Aroma – aber vielleicht mögen Sie das gerade. Im Folgenden die beiden Methoden zur Auswahl.

Marmelade aus Bitterorangenstreifen

Für 5–6 Gläser à 450 g
1 kg Bitterorangen, unbehandelt
75 ml Zitronensaft
2 kg Demerarazucker

Die Orangen gründlich waschen, den harten Stielansatz entfernen und die Früchte halbieren. Den Saft auspressen und beiseitestellen. Mit einem scharfen Messer die Schale samt der weißen Haut in feine, mittlere oder grobe Streifen schneiden. Die Schalenstreifen zusammen mit dem ausgepressten Saft in eine Schüssel geben und mit 2½ Liter Wasser aufgießen. Über Nacht oder bis zu 24 Stunden ziehen lassen.

Die Mischung in einen großen Einkochtopf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt leise köcheln lassen, bis die Schalen weich sind. Dies dauert etwa 2 Stunden; in dieser Zeit kocht die Mischung um etwa ein Drittel ein.

Zitronensaft und Zucker einrühren. Alles unter Rühren aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann etwa 20–25 Minuten bis zum Gelierpunkt weiter kochen lassen (siehe Seite 44). Den Topf vom Herd nehmen. 8–10 Minuten abkühlen lassen (etwas länger bei sehr dicken Streifen); dann behutsam umrühren, um vorhandenen Schaum aufzulösen. Die Marmelade in vorgewärmte, sterilisierte Gläser (siehe Seite 23) abfüllen und diese sofort verschließen. Innerhalb von 2 Jahren aufbrauchen.

Haselnüsse in Honig

Saison: September

Sie müssen schon sehr schnell sein, um im Herbst den Eichhörnchen bei der Haselnussernte zuvorzukommen. Ist Ihnen dies gelungen, gilt es, die Nüsse – seien es die in der freien Natur gesammelten kleineren Haselnüsse oder die etwas größere Variante aus dem Garten – richtig zu lagern. Selbst mit Schale neigen sie zum Austrocknen. Doch legt man sie in Honig ein, behalten sie ihr einzigartiges Aroma ewig lang. Geben Sie die Honignüsse über Naturjoghurt, Schokoladeneis, Haferbrei oder Müsli.

Für 2 Gläser à 225 g
500 g Haselnüsse
340 g klarer Honig

Zuerst einmal laden Sie viele Freunde zum Nüsseknacken ein ... Alle Nüsse knacken und die Kerne aus den Schalen lösen.

Eine Pfanne bei niedriger Temperatur erhitzen und die Nusskerne darin portionsweise 4–5 Minuten rösten; dabei die Pfanne rütteln und schwenken, damit die Nusskerne nicht verbrennen. Die Kerne aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Nach Wunsch das feine braune Häutchen durch Reiben in einem sauberen Küchentuch entfernen.

Die Nusskerne in sterilisierte Gläser (siehe Seite 23) füllen und nach jeder dritten bis vierten Lage mit 1 EL Honig beträufeln. So weiterfahren, bis die Gläser randvoll sind; achten Sie darauf, dass die Nüsse gut mit Honig bedeckt sind. Die Gläser fest verschließen und an einem kühlen, dunklen, trockenen Ort aufbewahren. Innerhalb von 12 Monaten aufbrauchen.

PS: Klarer Honig ist flüssig, während trübe Sorten eine eher feste Konsistenz haben, doch davon abgesehen gibt es keinen wirklichen Unterschied zwischen beiden Sorten. Einen Unterschied macht allerdings die Art der Bienenweide. So ist Borretschhonig einer der klarsten und flüssigsten und Kleehonig einer der cremigsten, dicksten, der außerdem durch sein Blütenaroma überzeugt. Alle Sorten, mit Ausnahme von Heidehonig, trüben und dicken im Laufe des natürlichen Kristallisationsprozesses ein. Ist dies der Fall, können Sie den Honig wieder verflüssigen, indem Sie das Glas einige Minuten in eine Schüssel mit heißem Wasser stellen.

Kapuzinerkresse-Kapern

Saison: Ende Juli bis September

Wenn sich die leuchtend bunten Trompetenblüten der Kapuzinerkresse verabschiedet haben, findet man unter den Blättern die knubbeligen grünen Samenkapseln der Pflanze. Sie besitzen ein scharfes, pfeffriges Aroma; legt man sie sauer ein, ähnelt ihr Geschmack dem von Kapern (den Blütenknospen des mediterranen Kapernstrauchs). Pflücken Sie die Samenkapseln der Kapuzinerkresse an einem warmen, trockenen Tag, nachdem alle Blüten verwelkt sind. Verwenden Sie nur die grünen Kapseln (die manchmal auch rötlich überlaufen sind) und lassen Sie die Finger von gelblichen, da diese fad und trocken sind. Man kann die Samenkapseln auch frisch in Salate geben oder in »Piccalilli« verarbeiten (siehe Seite 110).

Diese pikanten kleinen »Kapern« harmonieren großartig mit Fischgerichten, passen in Saucen mit Kräutern und Knoblauch, in Tartaresauce und Salate, besonders gut zu Tomaten. Faustregel: Verwenden Sie sie so, wie Sie es mit Kapern tun würden.

Für 2 Gläser à 115 g

15 g Salz
100 g Samenkapseln der Kapuzinerkresse
einige Pfefferkörner, nach Belieben
Kräuter wie Dill, Estragon oder Lorbeerblätter, nach Belieben
200 ml Weißweinessig

Lösen Sie das Salz in 300 ml Wasser auf. Geben Sie die Samenkapseln in eine Schüssel, übergießen Sie sie mit der kalten Salzlake und lassen Sie sie 24 Stunden durchziehen.

Die Samenkapseln abgießen und gründlich abtrocknen. Dann in kleine, sterilisierte Gläser (siehe Seite 23) füllen; wer mag, gibt einige Pfefferkörner oder Kräuter nach Wahl hinzu. Die Gläser bis 1 cm unter den Rand füllen. Dann die Gläser mit Essig aufgießen und mit säurefesten Deckeln verschließen. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren und vor dem Öffnen einige Wochen reifen lassen. Innerhalb von 12 Monaten aufbrauchen.

PS: Für eine Kapuzinerkresse-Tartaresauce vermischen Sie 100 g Mayonnaise mit 2–3 fein gehackten Frühlingszwiebeln oder 30 g fein gehacktem Lauch (weißer Teil), 1 EL grob gehackten Kapuzinerkresse-Kapern, 1 gehäuftem EL fein gehackter Petersilie und einigen Spritzern Zitronensaft; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Sauce passt hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, zu warmem oder kaltem Lachs oder Forelle oder zu verschiedenen Salaten.

Johannisbeerlikör

Saison: Juni bis Juli

Ein herrlich altmodisches Getränk und ganz einfach zuzubereiten! Auf der Basis von gesüßtem Rum oder Brandy entsteht ein himmlisch fruchtiger Likör. Traditionell wird er mit säuerlichen Zitrus- oder Beerenfrüchten hergestellt, wie Bitterorangen, Zitronen oder Roten Johannisbeeren. Servieren Sie ihn als Aperitif, pur oder halb und halb mit trockenem Martini und einigen Spritzern frisch gepresstem Orangensaft versetzt – so mag ich ihn am liebsten!

Aus dem abgeseihten Johannisbeersaft kann man übrigens auch Gelee kochen (siehe Rezept Seite 58).

Für etwa 1 l

300 ml abgeseihter Saft von Roten Johannisbeeren
600 ml Rum oder Brandy
fein abgeriebene Schale von 1 Orange
1 TL geriebene Muskatnuss
300 g Kristallzucker

Johannisbeersaft, Rum oder Brandy, Orangenschale und Muskatnuss in einem großen Glas mit breiter Öffnung vermischen. Durch die Mischung von Säure und Alkohol entsteht eine gelartige Konsistenz (ein gutes Beispiel dafür, dass Fruchtsäure in Verbindung mit Alkohol das Pektin herauslöst; siehe auch Seite 44/45. Doch keine Sorge: Die Mischung wird wieder flüssig, sobald Sie später den Zucker dazugeben). Das Glas fest verschließen und 7–10 Tage an einem kühlen, dunklen Ort ruhen lassen.

Die Johannisbeer-Alkohol-Mischung in einen Topf geben, den Zucker hinzufügen und auf etwa 60 Grad erwärmen. Hat sich der Zucker aufgelöst, den Likör durch einen Geleesack oder ein Musselintuch (siehe Seite 35) abseihen und in eine sterilisierte Flasche (siehe Seite 129) füllen. Diese gut verschließen und vor dem Öffnen einige Monate an einem dunklen, kühlen Ort reifen lassen. Innerhalb von 2 Jahren aufbrauchen.

PS: Johannisbeeren-Hochstämmchen sind eine attraktive Alternative zu den gewöhnlichen Sträuchern; sie erleichtern das Pflücken und bilden im Garten einen hübschen Blickfang. Ich ernte von meinem Hochstämmchen pro Saison 4–5 kg Früchte.

Variation

Im Winter, wenn Zitrusfrüchte Saison haben, ersetzen Sie den Johannisbeersaft durch ausgepressten, abgeseihten Bitterorangensaft – so bekommen Sie einen ausgezeichneten Orangenlikör.

Register

A

Alkohol 30, 32, 128
- Ganze Früchte in Alkohol 126

Apfel, Holzapfel
- Apfel-, Kräuter- und Blütengelees 66
- Apfelmus mit Apfelwein 86
- Brombeer-Apfel-Fruchtleder 69
- Brombeer-Apfel-Gelee 74
- Chutneys, Jahreszeiten- 104
- Einfacher Fruchtsirup 131
- Gelee aus Resten 87
- Lemon Curd mit Apfel 71
- Quitten-Apfel-Mus 181
- Schlehen-Gin 150
- Zwetschgen-Renetten-Dörrfrüchte-mischung 78

Apfelessig 31
Apfelmus mit Apfelwein 86
Aprikosen
- Chutneys, saisonale 104
- in Fruchtsirupen und Likören 128
- Winterliches Obstkompott 176

Aromatisierte Essige 126
Aromatisierte Öle 184, 197
Artischockenherzen in Öl 194
Aufbewahrung 28

B

Basilikum 188
Beschriften der Gläser 28
Bier
- Herzhaftes Ale-Chutney 118

Birne
- Apfel-Birne-Ingwer-Mincemeat 78
- Gewürzbirnen 170
- in Sirupen und Likören 128
- Saisonale Chutneys 104

Bitterorangen
- Bitterorangenmarmelade 49
- Marmelade aus Bitterorangenstreifen 49
- Marmelade aus ganzen Bitterorangen 50

Blaubeeren (Heidelbeereen)
- Blaubeeren mit Lorbeer 165

Blüten in Sirupen, Likören und Essigen 128
Borretschhonig 77
Bouillonmischung 203
Brandy-Gewürz-Zwetschgen 172
Brauner Zucker 29
Brombeer-Apfel-Mus 86
Brombeeren
- Brombeer-Apfel-Fruchtleder 69
- Brombeer-Apfel-Gelee 74
- Brombeer-Apfel-Gin 150
- Brombeeressig 146
- Gelee aus Heckenfrüchten 73
- in Fruchtsirupen und Likören 128

Buchenblatt-Noyau 134

C

Chili
- Chiliöl 197
- Chili-Paprika-Gelee 97
- Harissa-Paste 192

Chutneys 90; siehe auch Relishes
- Essig 92
- Früchte 93
- Gemüse 93
- Gewürze 93
- Gläser füllen und verschliessen 26
- Herzhaftes Ale-Chutney 118
- Ideale Lagerdauer 28
- Perfekte Chutneys zubereiten 95
- Saisonale 104
- Salz in Chutneys 92
- Stachelbeeren 96

Coulis 184
Cumberland-Sauce 58

D

Datteln 105
Deckel 24, 25
Demerarazucker 31

E

Eau de vie 32
Eingelegte Gewürzbirnen 115
Eingelegte Zitronen 122
Eingemachte Früchte 154–182
- Backofen-Methode 162
- Deckel auf Luftdichte prüfen 162
- Einkochzeiten 163
- Einmachgut 158
- Einmachgläser mit Schraubverschluss 156
- Einweckgläser mit Bügelverschluss 156
- Einweckgläser öffnen 162
- Gläser füllen und verschließen 26

Lagerung 162
Tipps fürs Einmachen 160
Wasserbad-Methode 160
Zuckersirup zubereiten 158
Einkochkessel 33
Einkochthermometer, Zuckerthermometer 35
Enzyme 21
Erdbeeren 10, 14
Einmachen 163
Fruchtaufstrich 38
in Fruchtsirupen und Likören 128
Konfitüre 57
Essige 31
Aromatisierte 126, 128, 129, 145
Gläser für Essigkonserven 24, 25
Haltbarkeit und Lagerung 129
Himbeeressig 146
in Pickles und Chutneys 92f
Kräuteressig 145

F

Feigen
Chutney, saisonal 105
Feigen einmachen 156, 163
Feigenkompott 175
Feigen-Mostarda 119
Fenchel (Knolle)
Eingemachter Knollenfenchel 101
Flaschen 25
Im Wasserbad sterilisieren 129
Flaschen wiederverwenden 23
Fruchtaufstrich 38
Früchte
Fruchtaufstrich 38
Früchte in Chutneys und Pickles 93
Früchtepaste 38
Fruchtpürees und Fruchtmark
heiß einfüllen 163
in Alkohol eingelegte ganze Früchte 126
Kandierte Früchte 38
Konfitüren und Gelees 45, 47
Fruchtleder 39, 69
Fruchtlikör 126
Fruchtsirup 126; siehe auch Sirup
Zitronensirup 132

G

Gartenpesto 187
Gebrauchte Gläser und Deckel
weiterverwenden 23
Gelee aus Heckenfrüchten 73
Gelee aus Resten 87
Gelees 47
Apfel-, Kräuter- und Blütengelees 66
Aufbewahren 28
Brombeer-Apfel-Gelee 74
Chili-Paprika-Gelee 97
Früchte für Gelees 39
Gelee aus Heckenfrüchten 73
Gelee aus Resten 87
Geleesack 35
Gelierpunkt 44
Gläser füllen und verschließen 28
Hagebutten-Apfel-Gelee 74
Mispel 66
Perfektes Gelee kochen 47
Pikantes Holzapfelgelee 74
Quittengelee 66
Rotes Johannisbeergelee 58
Gelierpunkt 44
Gelierzucker 29
Gemüse
Bouillonmischung 203
in Chutneys und Pickles 93
in Öl eingelegt 26, 184
Getrocknete Tomaten 189
Spargel 194
Gewürzbirnen 170
Gewürze
frisch mahlen 93
Gewürzei 35
Gewürzöl 197
in Chutneys und Pickles 93
in Likören und Essigen 128
Gewürzmischung 93
Gewürzöl 197
Gewürzsäckchen 93
Gin 32
Gläser
beschriften 28
Deckel 24, 25
Einweckgläser 156
Füllen 23, 26
Größen 24
Gummiringe 156, 158, 162
Sterilisieren 23, 156

Wiederverwenden 23, 25
Gläsergrößen 30
Glasierte Früchte 39
Glasur 74
Grapefruit
Marmelade von dreierlei Zitrusfrüchten 51
Grobkörniger Einmachzucker 39
Grüne Stachelbeerkonfitüre 55
Grünspargel in Öl 194
Gurken
Gurken süß-sauer 109

H

Hagebutten
Gelee aus Heckenfrüchten 73
Hagebutten-Apfel-Gelee 74
Hagebuttensirup 148
Hanföl 33, 187
Harissa-Paste 192
Haselnüsse in Honig 77
Hefen 21
Heidehonig 77
Herzhaftes Ale-Chutney 118
Himbeeren 16
Einmachen 103
Himbeeressig 146
Hughs preisgekrönte Himbeerkonfitüre 63
Liz' leckere Himbeeren 178
Holunderbeeren
Gelee aus Heckenfrüchten 73
Holundersauce 198
Holunderblüten
Grüne Stachelbeerkonfitüre 55
Holunderblütensirup 126, 137
Holzäpfel
Apfel-, Kräuter- und Blütengelees 66
Gelee aus Heckenfrüchten 73
Hagebutten-Apfel-Gelee 74
Pikantes Holzapfelgelee 74
Süß-sauer eingelegte Holzäpfel 115
Holzlöffel 35
Honig
Fest und flüssig 77
Haselnüsse in Honig 77
Rhabarber mit Honig 164
Zitronenmarmelade mit Honig 51
Hughs preisgekrönte Himbeerkonfitüre 63
Hygiene 21

I

Ingwer
Bitterorangen-Ingwer-Marmelade 51
Rhabarber-Konfitüre 53
Zwetschgen-Renetten-Dörrfrüchte-mischung 78

K

Kaffeefiltertüten 35
Kandierte Früchte 39
Kandierte Orangenstäbchen 85
Kapuzinerkresse
Gartenpesto 187
Kapuzinerkresse-Essig 145
Kapuzinerkresse-Kapern 107
Kastanien
Melissas Kastanienkonfitüre 83
Kastanienkonfitüre in Meringue 83
Ketchups 26, 184
Pikantes Weißdornbeeren-Ketchup 201
Rhabarberketchup 191
Schmortomaten-Ketchup 191
Kirschen
Einmachen 156, 158, 163
Kirschen in Fruchtsirupen und Likören 128
Kirschen süß-sauer eingelegt 114
Kirschen-Ratafia 150
Kleehonig 77
Knoblauch
Sauer eingelegter Knoblauch 99
Konfitüren
Erdbeerkonfitüre 57
Fruchtaufstriche 38
Früchte für Konfitüre 39
Gläser füllen und verschließen 26, 47
Grüne Stachelbeerkonfitüre 55
Hughs preisgekrönte Himbeerkonfitüre 63
Melissas Kastanienkonfitüre 83
Mums Schwarze Johannisbeerkonfitüre 60
Perfekte Konfitüre kochen 45
Pflaumen- oder Zwetschgenkonfitüre 65
Rhabarber-Konfitüre 53
Temperaturtest 44
Zucker 44
Konserven auf Alkoholbasis
Gläser füllen und verschließen 26
Haltbarkeit 28
Kräuter
Apfel-, Kräuter- und Blütengelees 66
in Likören und Essigen 128

Kräuteressig 145
Kräuteröl 197
Kristallisierte Früchte siehe kandierte Früchte
Küchenwaage 35
Kürbisse 104f.

L

Lagerung 28
Liköre 124
Buchenblatt-Noyau 134
Einfacher Fruchtsirup 131
Hagebuttensirup 148
Haltbarkeit und Lagerung 129
Johannisbeerlikör 140
Kräuter, Gewürze und Blüten128
Rumtopf 152
Salbeielixier 139
Schlehen-Gin 150
Liköre siehe Fruchtsäfte, Sirupe und Liköre
Liz' leckere Himbeeren 178
Loganbeeren 14, 45
Einmachen 163
Luftausschluss 24, 26

M

Malzessig 31
Marmelade von dreierlei Zitrusfrüchten 51
Marmeladen 36
Aufbewahrung 28
Bitterorangen-Ingwer-Marmelade 51
Bitterorangenmarmelade 49
Gelierpunkt 44
Gläser füllen und verschließen 23, 26
Marmelade aus Bitterorangenstreifen 49
Marmelade aus ganzen Bitterorangen 50
Marmelade von dreierlei Zitrusfrüchten 51
Perfekte Marmelade kochen 45
Rote Zitrusmarmelade 51
Whisky-Zitrusmarmelade 51
Zitronenmarmelade mit Honig 51
Zwiebelkonfitüre 121
Maulbeeren 43, 163
Meerfenchelessig, würziger 145
Meerrettich
Eingelegter Meerrettich 102
Meerrettichessig 145
Meersalz 32
Melissas Kastanienkonfitüre 83
Messbecher, Messlöffel 35
Mikroorganismen 20, 21, 23
Mincemeat 39
Apfel-Birne-Ingwer-Mincemeat 78
Aufbewahrung 28
Zwetschgen-Renetten-Dörrfrüchte-mischung 78
Minze 58
Minzsirup 143
Mispeln 43, 66
Mums Schwarze Johannisbeerkonfitüre 60
Muscovadozucker 31
Musselintuch 35
Nektarinen, eingemacht 158

O

Obst-Curd 26, 28, 39
Obstkompott, winterliches 176
Öl 32, 33
Aromatisierte Öle 184, 197
Olivenöl 33
Ölkonserven
Gläser füllen und verschließen 26
Harissa-Paste 192
Pesto 28, 99, 184, 187, 192
Orangen
Kandierte Orangenstäbchen 85
Orangenlimonade 132

P

Paprika
Chili-Paprika-Gelee 97
in Öl eingelegt 194
Passiergerät, Gemüsemühle 35
Pektin 40, 43, 44
Selbstgemachte Pektinlösung 40
Pesto 28, 184, 187f.
Pfirsich 99
Einmachen 156, 158
Fruchtleder 69
in Sirupen und Likören 128
Süß-sauer eingelegte Pfirsiche 115
Pflaumen
Brandy-Gewürz-Zwetschgen 172
Einmachen 158, 163
Einfacher Fruchtsirup 131
Fruchtleder 69
in Sirupen und Likören 128
Pflaumen- oder Zwetschgenkonfitüre 65
Saisonale Chutneys 104
Zwetschgen-Renetten-Dörrfrüchte-mischung 78

Pflaumen, Zwetschgen
Einfacher Fruchtsirup 131
Pflaumen, Zwetschgen einmachen 158, 163
Pflaumen-Gin 150
Sirupe und Liköre 128
Süß-sauer eingelegte Pflaumen 114
Piccalilli 90, 110
Pickles
Aufbewahrung 28
Eingelegte Gewürzbirnen 115
Eingelegter Meerrettich 102
Eingemachter Knollenfenchel 101
Essig 92
Feigen-Mostarda 119
Früchte 93
Gemüse 93
Gewürze 93
Gurken süß-sauer 109
Kapuzinerkresse-Kapern 107
Perfekte Pickles zubereiten 95
Salz 92
Sauer einlegen 90
Sauer eingelegte Stangenbohnen 113
Sauer eingelegter Knoblauch 99
Süß-sauer eingelegte Pflaumen 114
Zwiebeln süß-sauer 116
Pilze 21

Q

Quitten 14
Quitten-Apfel-Mus 181
Quittengelee 66
Quittenpaste, Quittenkäse 80
Saisonale Chutneys 104
Quitten, japanische 43

R

Rapsöl 33, 187
Reineclauden 43
Einmachen 163
Relishes 88; siehe auch Chutney
Chili-Paprika-Gelee 97
Rhabarber-Relish 96
Rote-Bete-Relish 102
Rhabarber
Eingemacht 158, 163
Rhabarber mit Honig 164
Rhabarber-Ketchup 191
Rhabarber-Konfitüre 53
Rhabarber-Relish 96
Rhabarbersirup 131
Saisonale Chutneys 104
Süß-sauer eingelegter Pflaumen 114
Treibrhabarber 13
Ringelblume 192
Rote-Bete-Relish 102
Rote Johannisbeeren
Likör 58
Rotes Johannisbeergelee 58
Saft 40
Selbstgemachte Pektinlösung 40
Rote Zitrusmarmelade 51
Rumtopf 152

S

Salbeielixir 139
Salz 33, 92, 95
in Pickles und Chutneys 92
Salzlake herstellen 92
Trockensalzen 92
Salzlake 92
Saucen 26, 184
Sauer einlegen 90
Sauer eingelegte Stangenbohnen 113
Säure 43
Schaumlöffel 35
Schimmel 21
Schlehen
Gelee aus Heckenfrüchten 73
Pektin und Säure 44
Schlehen-Gin 154
Schokolade
Kandierte Orangenstäbchen 85
Schwarze Johannisbeeren
Einmachen 167
Mums Schwarze Johannisbeerkonfitüre 60
Schwarze-Johannisbeeren-Essig 146
Tee aus den Blättern Schwarzer Johannisbeeren 60
Siebe 35
Sirup
Einfacher Fruchtsirup 131
Hagebuttensirup 148
Minzsirup 143
Zuckersirup 158
Sonnenblumenöl 33
Stachelbeeren
Einmachen 158
Grüne Stachelbeerkonfitüre 55
Lemon curd mit Stachelbeeren 71

Pektin und Säure 43
Relish 96
Stachelbeersaft 40
Süß-sauer eingelegte Stachelbeeren 114
Steinsalz 32
Sterilisieren
Deckel 25
Flaschen 25
Gläser 23, 156
Pektinlösung 40

T

Thermometer 35
Tomaten
Einmachen 163
Getrocknete Tomaten in Öl 189
Pikantes Fruchtleder 69
Saisonales Chutney 104
Schmortomaten-Ketchup 191
Schmortomaten-Passata 169
Schmortomatenpüree 102
Trauben, in Sirupen und Likören 129
Trichter 35
Trockensalzen 92
Twist-off-Deckel 25

V

Vogelbeeren
Gelee aus Heckenfrüchten 73
Vogelbeerengelee 74

W

Walnüsse
Pflaumen- oder Zwetschgenkonfitüre 65
Zwetschgen-Renetten-Dörrfrüchte-mischung 78
Weinessig 31
Weißdornbeeren
Gelee aus Heckenfrüchten 73
Pikantes Weißdornbeeren-Ketchup 201
Weißdorn-Brandy 150
Weiße Johannisbeeren 43
Whisky-Zitrusmarmelade 51
Würziger Meerfenchelessig 145

Z

Zellophanverschluss 24
Ziegenkäse, Cipriano 187
Zitronen
Eingelegte Zitronen 122
Lemon Curd mit Apfel 71
Zitronenmarmelade mit Honig 51
Zitronensirup 132
Zitrusfrüchte
Gelee aus Resten 87
Zucchini (Zucchetti) 14
Zucker 29, 38ff., 128
in Konfitüren und Gelees 38
Zuckerthermometer 35
Zwiebel
Zwiebelkonfitüre 121
Zwiebeln süß-sauer 116