

Inhaltsverzeichnis

Einstieg und Grundlagen	9
Tomaten haltbar machen	16
5 Varianten, Tomaten haltbar zu machen	18
Geschälte Tomaten im eigenen Saft	20
Tomaten selbst trocknen und in Öl einlegen	22
Tomaten-Gemüse-Passata	24
Tomatensoße – davon kann man nie genug haben	26
Tomaten-Paprika-Soße für den Vorrat	28
Tomaten-Paprika-Letscho auf Vorrat	30
Tomatensoße zum Einkochen von Hackklößchen	32
Fermentieren und milchsauer einlegen	34
Gemüse fermentieren – Weiß- und Rotkohl wie zu Omas Zeiten	36
Salzgurken selber milchsauer einlegen	38
Fermentierter Chinakohl (Kimchi) – würzig, aromatisch und traditionell	40
Suriza – fermentiertes Sonnen-Getränk	42
Blätter von Fruchtbäumen fermentieren – Tee selbst herstellen	44
Fermentierter Kräutertee aus Melisse und schwarzen Johannisbeerblättern	46
Gemüse einkochen, einlegen und Vorratsmix	48
Blumenkohl einlegen – eingekochter Blumenkohl für den Winter	50
Grüne Bohnen einlegen und einkochen	52
Rote Bete einkochen – klassisch und bewährt	54
Weißkohl einlegen und einkochen	56
Sauerkraut abfüllen und haltbar machen	58
Grüne Tomaten süß-sauer einlegen	60
Grüne-Tomaten-Salat einkochen	62
Gurkensalat einkochen – für den Winter	64
Gurkenwürfel im Glas einkochen	66
Sandwich-Gurken einkochen	68
Paprikaschoten süß-sauer einlegen – ein bewährtes altes Rezept	70
Scharfe Paprika und Chilis einlegen – 2 Varianten	72
Knoblauch süß-sauer einlegen	74

Sellerie-Kohlrabi-Möhren-Mix süß-sauer einkochen	76
Gurken-Zucchini-Paprika-Mix einkochen	78
Mixed Pickles einkochen	80
Mixgemüse süß-sauer einkochen	82
Gemüse-Mix-Salat – frisch, knackig und ideal als Wintervorrat	84
Gemüse-Salat mit Brokkoli und Blumenkohl – einkochen leicht gemacht	86
Blumenkohl-Gemüse in Tomatensoße	88
Gemüsebeilage in Tomatensoße auf Vorrat nach Kalinkas Art	90
Geschmorter Weißkohl zum Einkochen	92
Pikanter Weißkohlsalat für den Winter	94
Zucchiniwürfel im Senfsud	96
Zucchini Salat einkochen	98
Zucchini-Gurken-Relish	100
Zucchini Scheiben in scharfer Chilisoße einkochen	102

Eintöpfe, Suppen und herzhaftes Mahlzeiten auf Vorrat 105

Bohneneintopf für den Winter	106
Bolognese-Soße auf Vorrat – hausgemacht, herzhaft und super praktisch	108
Bunter Gemüse Eintopf – frisch genießen oder für den Winter einkochen	110
Eingekochter Gemüse Eintopf	112
Gemüse-Kürbis-Cremesuppe – Vorrat für den Winter	114
Usbekische Lagman-Suppe im Vorrat	116

Mahlzeit im Glas 118

Deftige Wirsing-Hackfleisch-Suppe im Glas	120
Gulasch auf Vorrat	122
Hackklößchen einwecken – praktisch, lecker und immer griffbereit	124
Hühnersuppe, Hühnerbrühe und Knochenbrühe einkochen	126
Rotkohl klassisch einkochen	128
Tuschonka-Fleisch im eigenen Saft einkochen – Familienrezept	130
Zucchini-Gemüse mit Reis	132

Würzbasics, Pasten, Brühe, Öle und Soßen . . . 135

Pizzasauce auf Vorrat – nach eigenem Geschmack	136
Russische Adschika mit Zucchini	138

Zucchini-Ketchup	140
Salzige Gemüse-Kräuter-Paste	142
Instant-Gemüsebrühe als Pulver	144
Hausgemachte Hähnchen-Gewürzmischung – individuell und vielseitig	146
Gewürztes Chili-Öl	148
Aromatisiertes Salz aus Georgien (Kaukasus)	150
Scharfe Grillsoße auf Vorrat	152
Paprika-Chili-Soße auf Vorrat	154
Süßsauer-Soße aus roten Johannisbeeren	156
Rhabarber-BBQ-Soße (auch als Ketchup geeignet)	158
Tomaten-Linsen-Aufstrich	160
Rote-Bete-Aufstrich – mild, würzig und überraschend anders	162
Salsa-Dip auf Vorrat – vielseitige Basis für viele Gerichte	164
Brotaufstrich nach Bruschetta-Art auf Vorrat	166

Obst einkochen, Kompott, Mus, Saft und Einfrieren 168

Apfelmus herstellen	170
Apfelsaft haltbar machen	172
Apfelstücke einkochen – mit Rumrosinen	174
Backpflaumen haltbar machen nach Kalinkas Art	176
Birnenhälften einkochen	178
Birnen-Apfelsaft – ganz pur	180
Brombeeren einkochen nach Kalinkas Art	182
Erdbeeren im eigenen Saft einkochen	184
Erdbeeren im Vorrat richtig einfrieren	186
Kirschen einkochen im eigenen Saft	188
Kürbiskompott mit Ingwer – fein, süß und aromatisch	190
Kürbissaft mit Orangen- und Zitronensaft	192
Eingekochter Kürbis im Orangensaft	194
Pfirsichkompott – einfach und ideal als Wintervorrat	196
Pflaumenmus ganz einfach	198
Weintrauben einkochen – 2 einfache Varianten	200
Weintraubengelee in 2 Varianten	202
Zwetschgen im eigenen Saft einkochen – pur und intensiv	204
Zwetschgen mit Honig – schnell und einfach	206

Gelees, Marmeladen, Konfitüren und Fruchtleder	209
Flüssiges Pektin aus Apfelresten selbst herstellen	210
Apfelgelee ohne Gelierzucker	212
Quittengelee und Quittenbrei	214
Erdbeer-Marzipan-Marmelade	216
Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Orangennote	218
Kirsch-Apfel-Marmelade mit Orangensaft	220
Löwenzahn-Orangen-Zitronen-Gelee	222
Rhabarber-Bananen-Konfitüre	224
Süße Marmelade mit grünen Tomaten	226
Erdbeer-Kirsch-Konfitüre mit Rum	228
Rhabarber-Ingwer-Konfitüre	230
Fruchtleder aus gefrorenen Beeren	232

Sirupe und Getränke	235
Erdbeersirup	236
Holunderbeerensirup einkochen	238
Melisse-Minze-Thymian-Sirup	240
Löwenzahn-Sirup	242

Bonus-Rezepte ohne Einkochen	244
Anstellgut – Sauerteig	246
Apfelessig selber machen – Schritt für Schritt	248
Gurken einlegen – ohne Einkochen	252
Eingelegte Tomaten – ohne Einkochen	254
Lachs selbst beizen – einfach und besser als gekauft	256
Abschlusswort	258
Danksagung	259
Rezeptregister	260
Buchempfehlungen	261