

Leitfaden

- Einmachgeräte gründlich reinigen
- nur Gläser & Deckel ohne Beschädigungen verwenden
- Gläser, Deckel & Gummiringe gründlich in heißem Wasser mit Spülmittel waschen – mit klarem, heißen Wasser nachspülen
- Gläser & Deckel zum trocknen umgedreht auf ein sauberes Geschirrtuch stellen
- Gummiringe im heißen Wasser belassen
- Heißes Einkochgut immer in heiße Gläser füllen, damit das Glas nicht springt!

- Einkochen in Gläser ist geeignet für: Salate, Gemüse, Obst, Marmeladen, Säfte, Suppen, Saucen und vieles mehr.
- Grundrezept für Essigsud: 750ml Wasser, 250ml Essig, 3 Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, Pfefferkörner. Alle Zutaten in einem Topf 10 min kochen lassen. Danach z.B. Rote Beete, Sellerie, Rettich, Radieschen, Kohlrabe gewürfelt oder in Scheiben in ein vorbereitetes Glas, mit dem Essigsud aufgießen und 25-30 min bei 80°C in den Wecktopf.
- Ohne Einkochtopf: Einfach das heiße Gericht z.B. Bolognesesauce direkt in das vorbereitete Glas, Deckel ´drauf und auf den Kopf stellen, abkühlen lassen, fertig!
- Zwetschgen-Ketchup: 500g Zwetschgen, 200g Zwiebeln, 1 Teelöffel Salz, 1 gute Priesepfeffer, 1 Esslöffel Obstessig. Die Zwetschgen halbieren und die Zwiebeln kleinschneiden. Alle Zutaten in einem Topf 25 min kochen. Anschließend mit dem Mixstab pürieren und abschmecken. Als BBQ-Sauce für Erwachsene gerne auch mit Chili und einem Schuss Cognac als Extrazutaten.