

Einkochen, einwecken, einrexen...

Dieser Beitrag hat ausnahmsweise mal nichts mit der Cooking Chef, nicht mal etwas mit Kenwood zu tun. Aber weil das Thema in der Gruppe immer wieder angesprochen wird mal ein paar Gedanken dazu.



Man kann sehr vieles einkochen. Deutlich mehr als allgemein gedacht wird. Dieser Beitrag behandelt nur das Einkochen im Topf oder Schnellkochtopf. Im Backofen geht es auch aber das ist eine andere Baustelle.

Zuerst mal zum immer wieder propagierten heiß einfüllen in Twist-Off (T0) Gläser. Das ist sicher für Marmeladen, Konfitüren, Gelees die 50% Zucker enthalten oder mit Gelierzucker gemacht wurden. Dann nach Packungsanleitung herstellen, in saubere Gläser einfüllen und mit in Essigwasser gekochten Deckeln verschließen. **NICHT** auf den Kopf stellen. Das kann zu einem Scheinverschluss führen oder auch Weichmacher aus dem Gummi im Deckel in der Konfitüre lösen.

Für alles andere ist die Heißeinfüllmethode **nicht sicher**. Egal wie oft es gut geht, irgendwann geht es schief. Und es gibt

Bakterien die man weder sieht, riecht oder schmeckt und die trotzdem gefährlich sind.

Und jetzt zum interessanten Teil.

Was man nicht einkochen sollte:

Gebundene Saucen und Suppen. Weil die Bindung verloren geht. Besser ungebunden einkochen und später binden.

Ölige und fettige Sachen wie Pesto, Butterschmalz usw. Weil es erstens nicht nötig ist und zweitens schmeckt wie Hund ☐

Nudeln und Reis. Weil das mit der Zeit nachquillt und beim Aufmachen oft nur noch Matsch ist.

Alkoholisches. Weil der gute Alkohol verdunstet.

Was man gut einkochen kann:

Alle Sorten Gemüse (oft ist es aber eingefroren besser), Obst, Fleischspeisen wie Bolognese, Suppen, Fonds, Jus, Demiglace, Kuchen, Plätzchen, Wurst und vieles mehr.

Was man nur im Schnellkochtopf einkochen sollte:

Stärke- und mehlhaltige Sachen wie Pudding, Milchreis usw. Ausnahmen sind Glaskuchen weil die ja schon gebacken sind.

Allgemeines Vorgehen:

Alle Speisen fertig vorgaren. Außer Gemüse und Obst das kann man auch roh einfüllen. In frisch heiß ausgespülte Gläser füllen. 2cm vom Rand frei lassen auch wenn es oft anders beschrieben wird. Deckel und Gummis in Essigwasser auskochen und direkt aus dem Essigwasser nehmen und die Gläser verschließen. peinlich genau auf sauberen Rand achten. WECK Gläser mit 2 Klammern für Topf oder Einkochautomat oder mit 3 Klammern für SKT (Schnellkochtopf) verschließen. TO-Gläser Deckel gut aber nicht mit Gewalt anziehen.

Die Gläser in den Topf oder Einkochautomat oder SKT stapeln. Sie können aufeinander stehen, dürfen sich auch berühren aber sollten nicht auf dem Boden stehen. Ein Gitter oder notfalls ein Küchentuch unterlegen. Topf mit so viel Wasser füllen, dass die oberste Glasreihe zu mindestens 3/4 im Wasser steht. Mehr schadet auch nicht. Wenn das Einkochgut kalt war dann kaltes Wasser verwenden. War es heiß dann heißes Wasser verwenden. Im SKT reichen 2cm Wasser weil ja im Dampf eingekocht wird.

Wasser langsam zum kochen bringen. Der Automat macht das selbst, auf dem Herd nicht auf größte Stufe stellen. Das ist insbesondere beim SKT wichtig weil sonst der hohe Druck die Gummis rausdrückt. SKT Stufe II, Topf oder Automat meist 100°C also leicht köchelnd.

Die Zeit beginnt zu laufen wenn das Wasser im Topf kocht bzw. die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Nach Zeitablauf kurz überkühlen lassen und dann so schnell wie möglich die Gläser (mit einer Zange) aus dem Topf nehmen und auf ein Tuch oder Holzbrett stellen. Fliesen oder Granitplatte lassen die Gläser zuverlässig springen. Auf keinen Fall auf den Kopf stellen.

War alles erfolgreich sieht man jetzt meist den Glasinhalt noch eine Weile sieden. Wenn die Gläser völlig erkaltet sind prüfen ob sie Vakuum gezogen haben.

WICHTIG: Bei WECK Gläsern **müssen** die Klammern entfernt werden. Bei Bügelverschlussgläsern den Bügel aufmachen. Der Deckel muss vom Vakuum gehalten werden nicht vom Metallbügel.

TO-Gläser: Die Deckel müssen eine kleine Wölbung nach innen haben. Kann man am besten sehen wenn man ein Lineal drüber legt.

WECK Gläser: Klammern entfernen und prüfen ob der Deckel fest ist. Bei den neuen aktuellen Rundrandgläsern sieht man es auch an der Gummilasche. Die muss leicht nach unten zeigen.

Alles fleischhaltige muss 2 Stunden bei 100°C eingekocht werden. Oder 40 Minuten im SKT bei Stufe II. Wird im Topf bei 100°C eingekocht sollte man am nächsten Tag nochmal eine Stunde einkochen um die verbliebenen Sporen noch abzutöten. Ich habs noch nie gemacht aber der Vollständigkeit halber.

Tabelle mit Zeiten und Temperaturen wird noch ergänzt.

Schokowaffeln mit frischen Blaubeeren

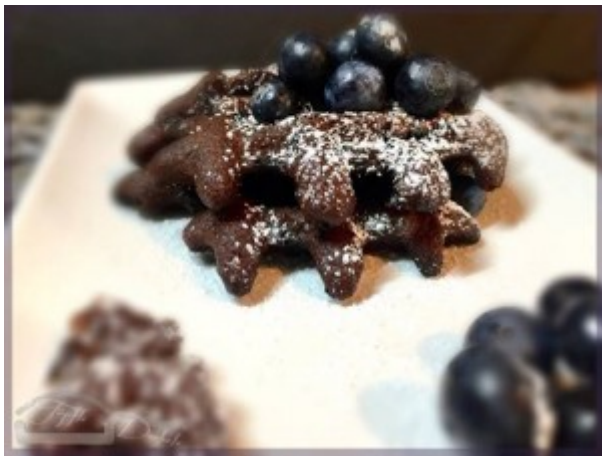


Bild und Rezept von Dagmar Möller.

Zutaten für 3 Waffeln

40 g Butter
26 g Mehl
50 g Zucker
18 g Kakao
1 Prise Salz
1 Espresso-Löffel Backpulver
1 Ei

1 TL Vanillezucker (selbst gemacht)

24 ml Wasser

50 g Schokoladendrops

etwas Hagelzucker

1 Hand voll Blaubeeren

Die Menge kann natürlich beliebig hoch gerechnet werden!

ZUBEREITUNG

Zubehör: Ballonbesen, Unterhebeelement

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillezucker und Backpulver vermengen.

Eie und Wasser schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Butter einrühren.

Schokoladentropfen und Hagelzucker und Blaubeeren unterheben.

Waffeleisen aufheizen und leicht einfetten.

Waffeln 5 Minuten backen... Beim Rausnehmen braucht es etwas Geschick, da sie noch weich sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen – dann werden sie schön kross.

Mit frischen Blaubeeren und Puderzucker anrichten.

Gefülltes Brot mit Spinat, Speck und Käse

Rezept und Fotos von Billa Wepunkt.

**Zutaten:**

15g Hefe

570g Mehl

1 Ei (m)

etwas Milch ca 50-70g

50ml Olivenöl

eine gute Prise Salz

Für die Füllung Spinat, Käse, Speck.

Zubereitung:

Knethaken

Alles in der cc mit Knethaken erst auf "min" 2 Minuten, dann auf Stufe 1-2 nochmal ca. 5 Minuten kneten lassen bis ein glatter Teig entsteht.

(Anmerkung: Wenn der Teig zu bröselig ist, noch ca. gleiche Menge Milch/Olivenöl zugeben).

3 Stunden ruhen/gehen lassen.

Teig ausrollen. Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf den ausgerollten Teig aufstreichen. Dann wie in den Bildern gezeigt bearbeiten

Füllen kann man mit allem....es sollte nur nicht zu feucht sein.



Bei 180° Umluft ca. 20min backen....

Kerniges Roggen-Mischbrot





Rezept und Fotos von Dietmar Völlmar

Zutaten:

Sauerteig:

200g Roggenmehl 1150

200g Wasser (50°C)

50g Roggenanstellgut

Saaten-Brühstück:

90g Kürbiskerne

60g Leinsamen

3g Salz

150g Wasser (kochend)

Hauptteig:

Sauerteig

Saaten-Brühstück

275g Wasser (45°C)

320g Roggenmehl 1150

80g Weizenmehl 550

50g feiner Hartweizengries

15g Salz

24g Honig

4g Frischhefe

Zubereitung:

Sauerteig:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen und 12-24 Stunden reifen lassen.

Saaten-Brühstück:

Kürbiskerne und Leinsamen auf mittlerer Hitze rösten bis sie eine schöne Farbe haben und angenehm duften.

Die Saaten mit dem Salz in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 1-2 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten außer Saaten-Brühstück 8 Minuten gut verkneten. Dann das Saaten-Brühstück etwa 2 Minuten unterkneten.

Derweil eine Kastenform (für 1.500g) mit Öl auspinseln und eventuell mit Saaten ausstreuen.

Den Teig in die Kastenform füllen, mit Wasser besprühen, glatt streichen und mit Saaten oder Mehl bestreuen.

Dann den Teig in der Form für etwa 2-3 Stunden reifen und gehen lassen, bis sich an der Oberfläche des Teiges Risse zeigen.

Das Brot in den auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben und die Hitze sofort auf 210°C reduzieren. Die Backzeit beträgt etwa 70 Minuten.

Das fertige Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Orangen- /Pomeranzenlikör

Projektdauer für diesen Likör ist ca. 8 Monate. Es empfiehlt sich im Januar anzufangen weil es nur im Januar Pomeranzen (Bitterorangen) gibt.

Die Zutaten:



Zitrusfrüchte (Orangen, Pomeranzen, Mandarinen) unbedingt unbehandelt mit verzehrbarer Schale.

Rum 54%. Das kann jeder beliebige echte Rum sein. Es lohnt sich nicht hier den teuersten zu kaufen, weil durch die vielen Aromen die feinen Unterschiede verloren gehen. Der hier auf dem Foto ist von ALDI (Süd).

Nelken, Kaffeebohnen

Zimtstangen, Sternanis nach Belieben.

Später: Läuterzucker (1Kg Zucker auf 1L Wasser) zum Verdünnen auf Trinkstärke.

Quellen für Pomeranzen:

Bioladen, [Fet a Soller](#), [Schönbrunner Pomeranzen](#)

Für eine 2,6L WECK Flasche braucht man ca. 1,5-2Kg Früchte und knapp 2 Flaschen Rum.

Zubereitung:

Die Früchte heiß abwaschen und trocknen. Jetzt die Früchte mit Nelken und Kaffeebohnen spicken. Nelken schmecken stark durch also nur eine oder zwei Früchte pro Glas mit Nelken spicken. Kaffee können alle. Oben links im Bild ist die Version für Faule: Früchte vierteln und Kaffeebohnen und Nelken so ins Glas geben 😊 ☐ Vom Ergebnis vermutlich gleich sieht nur nicht so gut aus. Aber später wird ja eh abgeseiht.

Zum Spicken für die Kaffeebohnen kleine Einschnitte machen. Die Nelken kann man wie kleine Nägel direkt rein drücken.

Deshalb heißen die ja in der Schweiz auch Nägeli 😊 ☐

Will man nicht spicken zumindest die Einschnitte machen dann mazeriert es besser.



Die Früchte in die Gläser geben. Dabei ruhig drücken und auch mal eine Frucht halbieren wenn sonst zu große Hohlräume entstehen. Man kann es reinfrüchtig, also nur Orangen oder Pomeranzen nehmen oder auch mischen.

Für einen weihnachtlichen Likör Zimt und Anis begeben. Vorsicht mit dem Sternanis. Das schmeckt extrem nach Anis. Nur einen Zacken nehmen oder ganz weglassen wenn man den Geschmack nicht so mag.



Dann mit Rum aufgießen und verschließen. Die 4 Gläser haben fünfeinhalb Flaschen Rum verbraucht. Man kann für die WECK Gläser auch gut die weißen Deckel nehmen. Ich hatte nur gerade keine mehr da.



Jetzt nur noch an einen zimmerwarmen Platz stellen. Dunkel ist gut muss aber nicht unbedingt. Jedenfalls keine Sonne.

Die Gläser bleiben ungefähr ein halbes Jahr stehen. Es schadet nicht sie ab und zu mal umzudrehen. Vor allem wenn ganz oben Früchte über dem Flüssigkeitsspiegel herausragen.

Dann wird abgeseiht und mit Läuterzucker auf Trinkstärke verdünnt. Dazu später mehr.

Nachdem die Pomeranzen 4,5,8 oder 12 Monate im Rum mazeriert haben kommt Phase 2:

Zuerst Läuterzucker kochen und abkühlen lassen. 1Kg Zucker auf 1L Wasser. Zusammen aufkochen und leicht rühren bis der Zucker

aufgelöst ist. Geht im Topf oder in der CC mit Flexi. Temperatur ist dann 102°C.

Rum oder sonstigen Alkohol von den Früchten abgießen. Die Früchte anderweitig :hicks: verwenden 😊 ☐

Den Alkohol 1:1 mit Läuterzucker verdünnen. Das gibt einen Likör mit etwas über 20vol% Alkohol wenn man mit 54% Rum angefangen hat. Ein Teil des Alkohols ist in den Früchten verblieben.

Am besten erst mal nur wenig machen und verkosten bis das gewünschte Mischungsverhältnis gefunden ist.

Die möglichen Fälle:

1. zu alkoholisch und nicht süß genug (oder zu bitter)
mehr Läuterzucker
2. süß genug aber zu alkoholisch
mit abgekochtem Wasser verdünnen
3. Alkoholgehalt passend aber nicht süß genug
normalen Haushaltszucker zugeben. Dauert aber ein paar Tage bis der Geschmack sich eingependelt hat.

Versucht aber nicht zu viel Wasser zu nehmen denn unter 20vol.% ist der Likör nicht so haltbar und außerdem brauchen Pomeranzen, Orangen, Mandarinen usw. im Likör einen höheren Alkoholgehalt.

Jetzt wieder ins Dunkle stellen und einige Wochen reifen lassen. So nach 4-6 Wochen sollten sich die Aromen verbunden haben.

Aber denkt dran: Das ist ein Weihnachtslikör

Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von [maluskoestlichkeiten](#) und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt



Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

Zutaten:

150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)

200 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)

1 El Mehl

1Tl Speisestärke

1/2 Fläschchen Bittermandelöl

1 Prise Salz

2 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf 150g reduziert! reicht auch dicke.....



Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

4 Eiweiß

200g Puderzucker

400g Mandeln

1EL Zitronensaft

6cl Amaretto

1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit

Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

Zutaten:

200 gr. geschälte gemahlene Mandeln

90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)

2 Eiweiß

Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

5 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).



Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebesen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einrieseln lassen und zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).



Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück). Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).



Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.



Bethmännchen



Zutaten:
500g Marzipanrohmasse

130g Puderzucker
130g Mandeln
20g Mehl
2 Eiweiß

120g Mandeln

2 Dotter, etwas Wasser

4EL Zucker
4EL Rosenwasser

Zubereitung:

Mandeln alle abziehen (ich nehme gleich blanchierte Mandeln) und leicht rösten.

Trommelraffel mit Kronenreibe oder Reibevorsatz zum Fleischwolf.

130g Mandeln mahlen.

Die restlichen 120g Mandeln halbieren. Es werden ca. 180 halbe Mandeln gebraucht.

K-Haken.

Marzipan, gem. Mandeln, Mehl und Eiweiß verkneten. Man muss ein- oder zweimal mit dem Spatel nachhelfen.

Rollen von ca. 1,5cm Durchmesser formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und Kugeln formen. Nasse Hände helfen dabei.

An jede Kugel 3 Mandelhälften andrücken Dabei die Kugel leicht dreieckig drücken.

Die Dotter mit etwas Wasser verquirlen. So, dass es sich gut pinseln lässt.

Die Bethmännchen mit den Dottern bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Nicht zu dick bestreichen sonst gibt es häßliche Füßchen und sie kleben am Backpapier.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Bethmännchen ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen oben gerade ganz leicht bräunen. Nicht zu stark backen.

Die 4EL Zucker mit dem Rosenwasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Bethmännchen noch heiß damit bestreichen. Gut trocknen lassen damit sie nicht mehr kleben.

Sauce Mornay



Sauce Mornay ist eine klassische französische Käsesauce auf Bechamelbasis zum Überbacken von Gemüse.

Man kann sie gut vorbereiten und 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten:

Für die Bechamel

500ml Milch

40g Butter

40g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat.

Für die Sauce Mornay

Bechamel

60g Käse (Emmentaler, Greyerzer, Bergkäse)

10-20g Parmesan oder Pecorino

Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

Den Käse reiben und beiseite stellen. Geht gut im Multi mit der kleinen Raspelscheibe (#2).

Flexi, 120°C, Kochstufe

Die Butter in der Schüssel schmelzen lassen und dann das Mehl nach und nach zugeben. So lange rühren lassen bis sich das Mehl gut mit der Butter vermischt hat.

Auf Stufe 2 stellen. Powerknopf drücken nicht vergessen.

Mit der **kalten** Milch aufgießen. Es ist sehr wichtig, dass die Milch kalt ist. Sonst klumpt es.

Sollte es doch Klümpchen gegeben haben den Flexi kurz gegen den Ballonbesen tauschen und auf hoher Stufe durchschlagen.

Auf 98°C zurück und Intervall I einstellen.

Mindestens 10 Minuten rühren lassen.

Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Käse zugeben und noch 15 Minuten rühren lassen.

Nochmal abschmecken.

Pizza Diavola



Rezept zur Verfügung gestellt von Santagapita Vanessa

Pizzateig **Rezept 6** aus [Pizzateig-Variationen](#)

Belag : peperoncino Creme, scharfe Salami, peperoncino, jalapenos und je nach Belieben auch kappern, Sardellen, Schinken usw

Vanilleeis

Vanilleeis nach "The Perfect Scoop" von David Lebovitz

Zutaten:

250ml Vollmilch

150g Zucker

500ml Schlagsahne 32- 35% (wenn man nur 30%ige Sahne hat dann etwas mehr Sahne und weniger Milch nehmen)

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

6 Dotter von Eiern Gr. L

1/4 Teelöffel Vanilleextrakt (Wenn kein Vanilleextrakt verfügbar ist einfach weglassen und einen Teil des Zuckers durch Vanillezucker ersetzen)

Zubereitung:

Flexi mit grauer Gummilippe, 100°C, Kochstufe I

Milch, Zucker, Salz und die Hälfte der Sahne erhitzen (nicht kochen lassen).

Vanilleschote längs teilen und das Mark auskratzen. Mark und die halbierten Schoten in die heiße Sahnemischung geben. Abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.

Die restliche Sahne in eine Schüssel geben und nach den 30 Minuten die Vanilleschote auch dazu. Ein feinmaschiges Sieb auf die Schüssel setzen.

Ballonbesen

Die Dotter in der Schüssel leicht schaumig schlagen.

Flexi mit grauer Gummilippe, 85°C, Kochstufe I

Die heiße Milch-Sahnemischung langsam zugeben und zur Rose abziehen.

Dann durch das Sieb zu der restlichen Sahne geben und den Vanilleextrakt dazu. Etwas kalt rühren. Wenn es ca. 60°C erreicht hat kann man es in ein Glas füllen und in den Kühlschrank geben. 6-12h kühlen und reifen lassen und danach in der Eismaschine frieren.