

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 (TO) 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 Glaseinhalt 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 zugehalten 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.