

Die verschiedenen Einmachmethoden erklärt:

Einkochen

Einkochen mit dem Einkochautomaten: Gläser werden auf konstanter Temperatur gehalten und das Einkochen beginnt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Gläser langsam abkühlen lassen.

Einkochen im Topf: Gläser auf ein Gitter im Topf legen und mit Wasser füllen. Auf gewünschter Temperatur erhitzen und Einkochzeit einhalten. Gläser langsam abkühlen lassen, nicht mit kaltem Wasser abschrecken.

Einkochen im Backofen: Hitzebeständige Pfanne mit Wasser füllen und Gläser daraufstellen. Ofen auf 175 Grad erhitzen. Obst: Backofen ausschalten und Gläser 30 Minuten im Ofen belassen. Gemüse/Fleisch: Temperatur auf 150 Grad zurückdrehen und weitere 90 Minuten im Ofen lassen. Ofen ausschalten und Gläser 30 Minuten im Ofen abkühlen lassen.

Folgendes Material wird zum Einkochen benötigt

Weckgläser mit Deckel, Gummiklammern und Federklammern, Einkochautomat, Einkochtopf mit Thermometer oder Backofen, Einfülltrichter, Glasheber, Saftgewinner, Etiketten, gewünschte Lebensmittel.

Einmachen

Im Gegensatz zum Einkochen geht Einmachen von Obst und Gemüse schneller und erfordert keine genaue Temperaturkontrolle. Nach dem Kochen wird das Eingemachte sofort in sterile Gläser gefüllt und zum Auskühlen auf den Kopf gestellt, damit ein Vakuum entsteht und die Gläser luftdicht verschlossen werden.

Folgendes Material wird fürs Einkochen benötigt

Einmachgläser mit Deckel, Gummiklammern und Federklammern oder sonstige sterile Gläser, ev. Etiketten, ev. Rezeptbuch, Gewünschte Lebensmittel zum konservieren.

Einlegen

Es gibt verschiedene Methoden zum Einlegen von Lebensmitteln, um sie haltbar zu machen:

Essig-Einlegen: Essig und Wasser werden aufgekocht und über das Einmachgut in Gläser gegossen. Der Deckel wird verschlossen, um den süßsaurigen Geschmack zu erhalten.

Öl-Einlegen: Gemüse wird vorgekocht, getrocknet oder eingesalzen und dann schichtweise mit Öl in Gläser gefüllt, um es zu ummanteln. Es ist wichtig, dass keine Luftblasen entstehen und das Gemüse vollständig mit Öl bedeckt wird.

Salz-Einlegen: Salz, Wasser und etwas Essig oder Zitronensaft werden aufgekocht und abgekühlt. Dann werden die Gläser bis zum Rand gefüllt und verschlossen, um den Inhalt vollständig zu bedecken.

Folgendes Material wird zum Einlegen benötigt

Einmachgläser mit Glasdeckel, Gummidichtungen und Federklammern oder sonstige sterilisierte Gläser, Kochtopf, ev. Etiketten, ev. Rezeptbuch, Salz, gewünschte Lebensmittel zum Konservieren.

Fermentieren

Die frischen Lebensmittel werden in ein sauberes Glas gefüllt, nicht mehr als $\frac{3}{4}$ des Glases, da sie beim Fermentieren expandieren können. Sie werden mit ausreichend Flüssigkeit (z. B. Salzlake) bedeckt und mit einem Gewicht unter Wasser gehalten. Das Glas wird verschlossen und bei Raumtemperatur 2-3 Tage fermentiert, danach 5-6 Wochen dunkel gelagert. Der Deckel sollte alle 2-3 Tage kurz geöffnet werden, um zu entlüften. Die Lagerzeit kann je nach Lebensmittel und Rezept variieren.