Einmachrezepte

**Eingelegte grüne Bohnen – süß-sauer**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 600 g | grüne Bohnen | Von den Bohnen die Fäden und Spitzen entfernen. Das Gemüse für ca. 5-7 Minuten in Salzwasser blanchieren, danach sofort in Kaltwasser abschrecken.Wasser, Essig, Zucker, Salz, Senfkörner zum kochen bringen. Die Knoblauchzehe zerdrücken. In die Gläser die Knoblauchzehe verteilen.Die Bohnen in die Gläser füllen. Jetzt den kochenden Sud über die Gemüse geben, so daß keine Bohnen herausschauen kann. Die Gläser sofort schließen und über Nacht bzw. bis zum nächsten Tag über Kopf stehen lassen. Erst nach ca. 15 Tagen kann man es essen.  |
| 200 ml | Essig |
| 1 L | Wasser |
| 150-200 g | Zuckernach belieben |
| 2 EL | Salz |
| 1 KL | Senfkörner(optional) |
| 2  | Knoblauchzehe |
| Wenn man nur sauer machen möchte, dann Zucker weglassen. |

**Eingelegte Paprika**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 600 g | grüne Paprika | Paprika entkernen und entstielen. 2 Minuten in kochendes Wasser geben. Abkühlen lassen. Die zerdrücken Knoblauchzehen mit der Paprika in die Gläser füllen. Wasser, Essig, Salz in einer großen Schüssel vermengen. Die Salz-Essiglake über das Gemüse gießen. Sofort verschließen. Bis zum nächsten Tag über Kopf stehen lassen. Erst nach ca. 20 Tagen kann man es essen.  |
| 200 ml | Essig |
| 3 KL | grober Salzwenn vorhanden |
| 10 | Knoblauchzehe |
| 1 L | Wasser |

**Eingelegte Weißkohl** –

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 1 kg | Weißkohl | Weißkohl je nach Wunschgröße in Stücke schneiden. In kochendem Wasser für max. 5 Minuten blanchieren. Dann sofort ins kalte Wasser geben. Wenn man nicht blanchieren möchte, dann mit Salz und zerdrücktem Knoblauch vermengen und über Nacht stehen lassen. Jetzt Weißkohl mit dem Knoblauch in die Gläser füllen und mit Salz-Essig befüllen. Die Gläser über Kopf stehen lassen. Erst nach ca. 20 Tagen kann man es essen. Zubereitung Salz-Essiglake: Essig, Salz und Wasser gut mischen.  |
| 10 | Knoblauchzehe |
| 200 ml | Essig |
| 2 EL | Salz |
| 1 L | Wasser |
| Dieses Rezept kann man auch für Gurken, Karotte (2 Min. blanchieren), Sellerie, Brokkolie (5 Min. blanchieren), Zucchini, Aubergine, Rotkohl, benutzen. Bei diesen Gemüsesorten wird das Gemüse nicht gekocht, sondern roh in die Gläser befüllt, dafür die Salz-Essiglake wird gekocht und heiß in die Gläser befüllt. Die Knoblauchzehe wird zwischen der Gemüse verteilt.  |

Marmelade

**Rosenmarmelade**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 200 g | Rosenblätter | Am besten sind Duftrosen geeignet. Die weißen Teile der Rosen entfernen. Alle Zutaten in einem Topf geben, gut vermengen und max. 24 Stunden zugedeckt stehen lassen. Am nächsten aufkochen, dabei vorsichtig umrühren. Nachdem aufkochen, noch ca. 10 Minuten köcheln. Den Schaum, der beim kochen entsteht, abschöpfen. Jetzt in Gläser füllen. Sofort schließen, über Kopf max. 24 Stunden stehen lassen.  |
| 1 EL | Zitronensaft |
| 200 g | Zucker |
| 200 ml | heißes Wasser |
|  |  |