

Ulrich Jakob Zeni

Die  
**EINKOCH  
BIBEL**

350 ×  
Marmeladen,  
Gelees, Chutneys,  
Säfte & Co



*Die*  
**EINKOCH  
BIBEL**

*Ulrich Jakob Zeni*

*Die*  
**EINKOCH  
BIBEL**

350 ×  
*Marmeladen,  
Gelees, Chutneys,  
Säfte & Co*

*Mit Fotografien von  
Bernhard Aichner*





© 2013 by Löwenzahn in der Studienverlag Ges.m.b.H.

Erlerstraße 10, A-6020 Innsbruck

E-Mail: loewenzahn@studienverlag.at

Internet: www.loewenzahn.at

**Umschlag- und Buchgestaltung sowie grafische Umsetzung**

Stefan Rasberger & Johanna Hopfner, www.labsal.at

**Fotografien**

Bernhard Aichner, außer S. 68 © DjiggiBodgi.com/Fotolia, S. 103 © Andreas Schulze/iStockphoto, S. 104 © cityanimal/Fotolia, S. 159 © tina7si/Fotolia, S. 235 © loreanto/Fotolia, S. 256 © Stephen B. Goodwin/iStockphoto

**Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek**

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <<http://dnb.ddb.de>> abrufbar.

**978-3-7066-2772-6**

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Abhängig vom eingesetzten Lesegerät kann es zu unterschiedlichen Darstellungen des vom Verlag freigegebenen Textes kommen.

Dieses Buch erhalten Sie auch in gedruckter Form mit hochwertiger Ausstattung in Ihrer Buchhandlung oder direkt unter [www.loewenzahn.at](http://www.loewenzahn.at).

# INHALT



*Vorwort*

---

*Rohstoffe – Qualität und Auswahl*

---

*Mengenangaben bei Kräutern und anderen Zutaten*

---

*Gläser, Flaschen und Verschlüsse*

---

*Pasteurisieren, Sterilisieren und die Abfüllung*

---

*Lagerung und Haltbarkeit*

---

*Zucker und Zuckerarten*

---

*Kandieren*

---

*Geliermittel, deren Anwendung und Vorteile*

---

*Fruchtsaft und Sirup*

---

*Konfitüre, Marmeladen, Gelees sowie Frucht aufstriche*

---

*Trocknen von Obst und Gemüse*

---

*Fruchtgummis*

---

*Obstwein und Traubenwein*

---

*Liköre und Ansätze*

---

*Tischbrenngeräte - Geisterzeugung*

---

*Essig und Öl mit Kräutern und Früchten*

---

*Essiggemüse allgemein, Mixed Pickels in Öl, eingelegte Rohstoffe*

---

*Relish und Chutney*

---

*Pesto allgemein*

---

## *Ananas*

Ananaskonfitüre

Getrocknete Ananas - exotisch

Ananasgeist

Ananaskompott

---

## *Anis*

Anislikör

Anisgeist

---

## *Apfel*

Apfel-Quitten-Chutney  
Apfelgelee mit frischer Minze  
Muttis Apfelgelee aus grünen Äpfeln  
Apfelkompott mit Karotten  
Apfelmus  
Apfelkraut  
Äpfel in Rotweinmarinade

---

## *Aronia*

Aroniaessig  
Aroniakonfitüre  
Aronialikör  
Aroniageist  
Aronianektar

---

## *Avocado*

Avocadochutney

---

## *Banane*

Getrocknete Bananen - pikant  
Bananenlikör  
Bananengeist  
Bananenchutney  
Bananenkonfitüre mit Honig  
Bananenkonfitüre mit Vanille

---

## *Bärlauch*

Bärlauch-Schafs käse-Pesto  
Bärlauchlikör mit Honig

Bärlauchschnaps

---

## *Basilikum*

Klassisches Pesto: Pesto Alla Genovese

Pesto con Nocciola

Pesto alla Styria

Basilikumpesto mit Minze - frisch und süß

---

## *Berberitze*

Berberitzenkonfitüre mit Rum

Berberitzenlikör

Berberitzensirup

Berberitzenessig

---

## *Birne*

Birnennektar

Birnenkompott

Birnenmus

---

## *Brennnessel*

Getrocknete Brennnesseln für Tee

Brennnesselpesto

---

## *Brombeere*

Brombeersirup

Brombeeressig

Brombeerlikör

Brombeergeist

Brombeerkonfitüre

---

## *Dattel*

Pikante Dattelkonfitüre

Dattelchutney

---

## *Eberesche bzw. Vogelbeere*

Edelebereschenkonfitüre

Edelebereschenkompott

Vogelbeersirup

Vogelbeergeist

---

## *Edelkastanie*

Edelkastaniencrème

Eingelegte Edelkastanien

---

## *Erdbeere*

Erdbeersirup

Erdbeergeist

Erdbeergelee mit Rosenblüten

Erdbeerkonfitüre mit Limette und Koriander

Erdbeerkonfitüre mit grünem Pfeffer

Erdbeerkonfitüre mit Minzblättern

---

## *Feige*

Feigenkonfitüre

Feigenchutney

Feigensenf aus Trockenfeigen

---

## *Felsenbirne*

Felsenbirnenkonfitüre

Felsenbirnensirup

Felsenbirnenlikör  
Felsenbirnenchutney

---



*Goji-Beere bzw. Gemeiner Bocksdorn*

Goji-Beeren-Konfitüre

Getrocknete Goji-Beeren

---

*Grapefruit*

Grapefruitmarmelade

Grapefruitsirup

Grapefruitsaft

Grapefruitgeist

---

## *Gurke*

Senfgurken

Salzgurken

Honiggurken

Essiggurken nach Muttis Art

Gurkenrelish

Gurken mit Zitrone und rotem Pfeffer

---

## *Hagebutte*

Hagebuttenkonfitüre

Hagebuttenchutney

---

## *Haselnuss*

Haselnusshonig

Haselnusscrème

Haselnusslikör

Haselnussgeist

---

## *Heidelbeere bzw. Blaubeere*

Heidelbeer-Zwetschken-Konfitüre

Heidelbeerkonfitüre

Heidelbeersirup

Heidelbeerlikör

Heidelbeerkompott

Getrocknete Heidelbeeren

---

## *Himbeere*

Himbeergeist  
Himbeerlikör  
Himbeersirup  
Himbeergelee à la Grand Marnier  
Himbeeressig

---

## *Holunderbeere*

Holundermus  
Holunderbeerensirup  
Holunderbeerenessig  
Holunderbeerengeist  
Holunderbeerenlikör von Tante Hilde

---

## *Holunderblüte*

Holunderblütensirup  
Holunderblütengelee  
Holundersekt  
Holunderblütenessig  
Holunderblütenmilch

---

## *Honig*

Apfelessig mit Honig  
Honiglikör Bärenfang  
Met/Honigwein

---

## *Ingwer*

Ingwerkonfitüre  
Ingwerlikör  
Ingweressig

---

---

## *Johannisbeere bzw. Ribisel*

Johannisbeerenessig  
Johannisbeergelee mit Rotwein  
Johannisbeerensirup  
Johannisbeerkompott  
Johannisbeergeist  
Johannisbeerlikör

---

## *Jostabeere*

Jostabeerengelee  
Jostabeerensirup  
Jostabeerenlikör

---

## *Kakao*

Kakao-Birnen-Likör  
Kakaogeist

---

## *Kaki*

Kakichutney  
Kakilikör  
Kakikonfitüre

---

## *Kalmus*

Kalmusgeist  
Angesetzter Kalmusschnaps

---

## *Kamille*

Grappa mit Kamillenblüten  
Kamillenessig

---

## *Karotte*

Karotten-Zitronen-Konfitüre

Süß-saures Karottengemüse

Karottensalat

---

## *Kirsche und Weichsel*

Kirschsirup

Weichselnektar

Weichsel-Himbeer-Konfitüre mit Schuss

Weichsel-Schoko-Konfitüre

Kirschkonfitüre mit Rosenblättern

Kirschkompott Amarena

Kirsch-Brandy-Likör

Kirschwasser

Essigkirschen

Kirschessig

Rotweinkirschen

---

## *Kiwi*

Kiwikompott

Kiwi-Bananen-Konfitüre

Kiwilikör

---

## *Knoblauch*

Scharfer und würziger Knoblauch

Eingelegter Knoblauch

---

## *Kokosnuss*

Kokosnusschutney

Kokoscrème

---

---

## *Königskerze*

Königskerzenblütensirup

Königskerzenlikör

---

## *Kornelkirsche*

Pikante Kornelkirschen

Kornelkirschenkonfitüre

Kornelkirschenessig

Kornelkirschenlikör

---

## *Kümmel*

Kümmellikör

Kümmelgeist

---

## *Kürbis*

Kürbiskonfitüre

Süß-saures Kürbis gemüse

Kürbisrelish

Kürbischutney

---

## *Lärche*

Lärchenhonig

Lärchenlikör

Lärchenessig

---



## *Lavendel*

Lavendelsirup

Lavendellikör

Lavendelgeist

Lavendelessig

---

## *Limette*

Direkt gepresster Limettensaft

Limettensirup

Pikante Limettenmarmelade

Limettengeist

Limettenlikör

---

## *Lindenblüte*

Lindenblütenessig

Lindenblütenlikör

Getrocknete Lindenblüten

---

## *Löwenzahn*

Löwenzahnhonig

Löwenzahnchutney von Judith und Helmut Müller

Löwenzahnpesto

---

## *Mandarine*

Mandarinenessig

Mandarinenlikör

Mandarinenkompott

Mandarinenmarmelade

Mandarinenmarmelade „Blue Island“

---

## *Mandel*

Mandelade

Mandelhonig

Mandel-Schoko-Crème

Mandellikör

Mandelgeist

---

## *Mango*

Mangokonfitüre

Mangokompott

Mangochutney

Mangolikör

---

## *Marille bzw. Aprikose*

Marillenchutney

Marillen-Tomaten-Chutney

Marillenkofitüre mit Zitronenmelisse

Marillenkofitüre mit Geist

Marillenkompott

---

## *Maulbeere*

Maulbeerkofitüre

Maulbeerkofitüre „Herzhaft-Spicy“

Maulbeerlikör

Maulbeeressig

---

## *Melisse*

Melissensirup

Melissenlikör

Melissengeist

Melissenessig

Goldmelissengelee

---

## *Melone*

Melonenkompott

Melonenkofitüre mit Banane

Melonengeist

---

## *Minze*

Minzsirup  
Pfefferminzlikör  
Pfefferminzgeist  
Minzessig  
Minzgelee mit After-Eight-Minze

---

## *Mirabelle*

Mirabellenkompott  
Mirabellenkonfitüre  
Mirabellenzubereitung für Pasta

---

## *Mispel*

Mispelkonfitüre  
Mispelchutney mit Curry  
Mispelgeist

---

## *Mohn*

Mohnöl  
Mohnpesto

---

## *Olive*

Oliven in Öl  
In Salzlake eingelegte Oliven  
Olivenpesto

---

## *Orange bzw. Apfelsine*

Orangen-Ingwer-Sirup  
Orangenlikör à la Grand Marnier  
Orangensirup  
Orangenmarmelade mit Blue Curacao

---

## *Papaya*

Papayakonfitüre

Papayamus

Papayachutney

---



## *Paprika*

Paprikarelish

Paprika in Öl

Süß-saure Paprika

---

## *Peperoni*

Süß-saure Peperoni

Peperoni in Öl

Getrocknete Peperoni

---

## *Petersilie*

Getrocknete Petersilie

Petersilienpesto

Petersilie in Salz

---

## *Pfirsich und Nektarine*

Pfirsichnektar

Getrocknete Pfirsiche

Pfirsichkonfitüre mit Bananen

Pfirsichkompott

Pfirsichchutney

---

## *Pflaume*

Pflaumennektar

Pflaumenlikör

Pflaumenkonfitüre mit Jamaikarum

Getrocknete Pflaumen

Pflaumenchutney

---

## *Physalis bzw. Kapstachelbeere oder Andenbeere*

Physalisnektar

Physaliskonfitüre

Physalismus

---

## *Pilz*

Sauer eingelegte Pilze nach Tameslas Gabi

Pilzöl

---



## *Preiselbeere*

Preiselbeer-Orangen-Konfitüre

Preiselbeerkompott

Preiselbeermus

Preiselbeerlikör

---

## *Quitte*

Quittenkonfitüre

Quittengelee mit Rosenöl

Quittenchips

Quittengeist

---

## *Rettich*

Rettich mit Chili

Süß-saurer Rettich

---

## *Rhabarber*

Rhabarberkompott

Rhabarberlikör

Rhabarbernektar

Rhabarberkonfitüre mit Walnüssen

---

### *Rose*

Rosenblütensalz bzw. Rosenblütenzucker

Rosenblütensirup

Rosenblütengelee

---

### *Rote Bete bzw. Rohne*

Eingekochte Rote Bete

Rote Bete mit Äpfeln

---

### *Salbei*

Salbeisirup

Salbeihonig

Salbeiessig

Salbeisalz

---

### *Sanddorn*

Sanddornkonfitüre mit Birnen

Sanddornmus

Sanddornlikör

Sanddornnektar

---

### *Sauerampfer*

Sauerampferpesto

Sauerampferessig

---

### *Schlehdorn*

Schlehenessig

Sauer eingelegte Schlehen

Schlehenlikör  
Schlehen mit Gin - Sloe Gin  
Schlehengeist

---

## *Spitzwegerich*

Spitzwegerichsirup  
Spitzwegerichpesto

---

## *Stachelbeere*

Stachelbeernektar  
Stachelbeerkonfitüre mit Sauvignon Blanc

---

## *Thymian*

Thymianlikör  
Thymianöl

---

## *Tomate*

Tomatenpesto - Pesto Rosso  
Tomatenmark fürs hausgemachte Sugo  
Tomatensuppe  
Getrocknete Tomaten  
Tomatenchutney mit grünen Tomaten  
Grüne Tomatenkonfitüre  
Eingelegte grüne Tomaten  
Sauer eingelegte Kirschtomaten  
Tomatenketchup

---

## *Topinambur*

Topinambur-Apfel-Konfitüre  
Topinambur-Kürbis-Konfitüre

Topinamburgeist

---

## *Traube*

Traubensaft

Traubenektar

Getrocknete Trauben - Rosinen

Traubenkonfitüre mit Brandy

Wein- und Champagnergelee

Verjus-Speisewürze aus grünen Trauben

---

## *Vanille*

Vanillezucker

Vanillegeist

---

## *Wacholder*

Wacholdergeist

Gin

---

## *Walnuss*

Walnusslikör mit grünen Nüssen

Walnusshonig

Schwarze Nüsse - eingelegte grüne Walnüsse

Walnusspesto

---

## *Zimt*

Zimtlikör

Zimtgeist

---

## *Zitrone*

Zitronenmarmelade

Zitronenöl  
Zitronensaft  
Salzzitronen  
Zitronengeist  
Zitronenlikör/Limoncello

---

## *Zucchini*

Zucchinichips  
Zucchinirelish  
Gebratene oder gegrillte Zucchini in Öl  
Eingelegte Zucchini

---

## *Zwetschke*

Zwetschkenkonfitüre  
Zwetschkenröster  
Echt böhmischer Powidl  
Rumtopf  
Zwetschkenkompott mit Rotwein  
Essigzwetschken nach Lisi Mautners Art  
Mediterran marinierte Zwetschken  
Zwetschkenchutney

---

## *Zwiebel*

Zwiebelkonfitüre  
Zwiebel-Paprika-Relish  
Gegrillte Frühlingszwiebel in Öl  
Sauer eingelegte Zwiebeln

---

## **Abkürzungen**

## **Über den Autor**

---



---

# *Vorwort*

*Liebe Leserinnen und Leser, liebe  
Feinkostgenießerinnen und -genießer!*

**I**n den vergangenen Jahren habe ich in unzähligen Verarbeitungskursen hunderte Rezepte vorgestellt, ausprobiert, gesehen und entwickelt. Die verschiedenen Fragen der Teilnehmer führten dazu, dass ich immer tiefer und tiefer in diese Materie eintauchte. Es öffnete sich für mich eine Welt der Gaumenfreuden und Genüsse. Wenn ich Früchte sehe und diese auch probiere, entsteht in meinen Gedanken sofort ein Rezept. Je nach Situation kann dieses süß, sauer, salzig, pikant oder auch hochgeistig ausfallen.

In den Kursen habe ich gesehen, dass die Fragen meist einen großen Bogen spannen. Selten wurden in einem „Konfitürenkurs“ nur Fragen aus diesem Bereich gestellt. Schnell war man in der Diskussion beim Likör, Kompott oder landete gar bei den Essiggurken. Ich selbst sammle alte Kochbücher und liebe es, darin zu schmökern. Diese Bücher sind unvergleichbar, sie umfassen meist alles, was mit der Küche im weitesten Sinn zu tun hat. So habe ich z.B. ein Buch vom Ende des 19. Jahrhunderts, in dem die Köche vom Töten des Tieres über sämtliche Vor-, Haupt- und Nachspeisen bis hin zum Polieren des Tafelsilbers alles nachschlagen können.

Im Bereich des Einkochens gibt es zahlreiche Bücherserien und nahezu unzählige Rezeptsammlungen. Meist muss man auch einiges in Küchen geräte und

Zutaten investieren, da selten auf das eingegangen wird, was in einer Haushaltsküche vorhanden ist. Was für mich nicht zu finden war, ist ein Werk, welches sämtliche Möglichkeiten des Haltbarmachens, genauer gesagt: des Einkochens, darstellt, beschreibt sowie Rezepte zu verschiedensten Früchten liefert - und das bewältigbar mit den einfachen, im Haushalt vorhandenen Utensilien. Damit war die Idee zu diesem Buch geboren.

