

Britta Gädtke



Liebe
im
Glas

Kreativ-ungewöhnliche Rezeptideen
von Marmelade bis Pesto

blv

Impressum

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags.


Lektorat: Stella Rahn

Umschlagkonzeption und -gestaltung: BLV-Verlag

Herstellung: Angelika Tröger

Layoutkonzept Innenteil: Julia Romeiß, München

Layout/DTP: Uhl + Massopust GmbH, Aalen

 ISBN 978-3-8354-6266-3

2. Auflage 2019

Bildnachweis

Alle Bilder von Britta Gädtke, Bild auf >: privat

Umschlagfotos: Titelbild: Raquel Carmona

Syndication: www.seasons.agency

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die BLV-Homepage finden Sie im Internet unter www.blv.de.

 www.facebook.com/blvVerlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



Liebe Leserin und lieber Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein BLV-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob zu unseren Büchern.

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema?

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Wir sind für Sie da!

Montag – Donnerstag: 9.00–17.00 Uhr

Freitag: 9.00–16.00 Uhr

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 | 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00–17.00 Uhr

Fr: 9.00–16.00 Uhr

(*gebührenfrei in D, A, CH)

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

GRÄFE UND UNZER Verlag

Leserservice

Postfach 860313

81630 München

Hinweis

Das vorliegende ebook wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autor noch Verlag können für eventuelle Nachteile oder Schäden, die aus den im ebook vorgestellten Informationen resultieren, eine Haftung übernehmen.



Es gibt kein besseres **Mitbringsel**,
als ein Glas selbst gemachte Köstlichkeit!







Vorwort

////// Schon als Kind liebte ich es, in unseren Keller hinunterzugehen und vor den gefüllten Regalen zu stehen. Es war wie ein kleiner Supermarkt in unserem Keller – alles stand da: süße Marmeladen, knackige Gurken, klebriger Sirup, würzig eingelegter Kürbis. Alles in Gläschen, Töpfchen und Flaschen. Bereit zum Vernaschen. Wenn ich runtergehen sollte, um eine dieser Köstlichkeiten hochzuholen, dann habe ich immer gedacht: »Wie toll, ich muss gar nichts dafür bezahlen – ich kann es einfach aus dem Regal nehmen. Alles das hier hat Mama selber gemacht.«

Nach und nach durfte ich dann mit meiner Mutter zusammen Dinge ins Glas bannen. Und hatte einen Riesenspaß daran. Und als ich dann auszog, ging es weiter. Als liebstes Gastgeschenk bringe ich noch heute eine Flasche Holunderlikör oder ein Glas Gurkenrelish mit. Jeder freut sich über ein Geschenk aus der eigenen Küche, weil es einfach etwas Besonderes ist. Und alle ganz engen Freunde wissen schon, dass es sich lohnt, das leere Gläschen aufzubewahren und mir zurückzugeben – denn es steigert die Chancen, es dann irgendwann neu befüllt wiederzubekommen ... So gerne würde ich mehr Menschen nahebringen, wie schön es ist, seine eigenen Schätze in durchsichtige Behältnisse zu verpacken und haltbar zu machen. Bitte, Leute, fangt an, mehr einzumachen!

Es ist nicht nur eine tolle Resteverwertung (wer hat nicht schon mal ein paar Kirschen zu viel gekauft oder benötigte von der Gurke nur die Hälfte?), sondern auch all die, die mit einem eigenen Garten und somit mit eigener Ernte gesegnet sind, werden mir zustimmen: Es ist einfach zu viel, um alles sofort selbst essen zu können. Wie wär's, wenn Sie einfach anfangen, Ihre leeren Marmeladengläschen aufzuheben? – Ab sofort werden sie selbst gefüllt! Und auch diese hübsche Schnapsflasche da, warum setzen Sie nicht einen leckeren Likör darin auf? Also, hopp hopp – worauf warten Sie noch, schwingen Sie den Kochlöffel!

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß in der Küche und guten Appetit beim Genießen all Ihrer selbst gemachten Leckereien!

Ihre Britta Glasgeflüster

A handwritten signature in grey ink that reads "Britta Gädke". The signature is written in a cursive, flowing style.



Ein paar Basics

////// Ich möchte Sie nicht mit allzu viel Theorie langweilen, aber ein paar grundlegende Dinge würde ich Ihnen gerne noch erzählen, bevor wir mit den leckeren Rezepten anfangen.

Was man so braucht Eine Grundausstattung zum Einmachen ist bei mir inzwischen eingezogen – die meisten Dinge sind relativ günstig zu bekommen. Vielleicht können einige speziellere Gerätschaften wie Einkochautomat oder

Dampfentsafter auch erst einmal von Verwandten, Nachbarn oder Freunden geliehen werden, um auszuprobieren, ob sie für Sie ebenfalls sinnvoll erscheinen.

GLÄSER UND FLASCHEN

Für das **klassische Einkochen** (»Einwecken«) benötigt man Gläser, die mit Gummiringen, Deckeln und Klammern verschlossen werden. Inzwischen haben sich diese Gläser auch schon als Deko-Objekt etabliert, also muss man beim Kauf darauf achten, dass die Ringe wirklich aus Gummi bestehen (nicht aus Plastik) und damit hitzebeständig sind.

Für Marmeladen und Chutneys oder andere Dinge, die nur **heiß eingefüllt** werden, nutzt man Twist-off-Gläser, die mit einem einfachen Schraubdeckel verschlossen werden. Dieser muss sauber und unversehrt sein, ansonsten kann sich durch das Abkühlen kein Vakuum bilden und der Inhalt verdirbt schnell.

Flaschen gibt es mit Bügel- oder Twist-off-Verschluss, aber auch mit Glasdeckeln, Gummiringen und Klammern. Hier geht man genauso vor wie bei den Gläsern: Sollen die Flaschen laut Rezept mit Inhalt eingekocht werden, dann die Letzteren verwenden, nur heiß Eingefülltes gehört in Twist-off-Flaschen.

Flaschen und Gläser sollten vor der Verwendung wirklich sauber sein. Um sicherzugehen, sollte man die Behältnisse **sterilisieren**. Ich habe bei meiner Geschirrspülmaschine eine Funktion zum Sterilisieren von Babyfläschchen, die ich dafür nutze – Gold wert! Andernfalls kocht man die Gläser, Flaschen und Deckel einfach in kochendem Wasser aus, lässt alles auf einem sauberen Geschirrtuch trocknen und bewahrt es trocken und geschützt bis zur Verwendung auf.

Die Gummiringe zum Einkochen sollten vor der Verwendung in etwas Wasser mit einem Schuss Essig aufgeköcht werden. Nach zwei Minuten sprudelndem Kochen gieße ich das Wasser ab, fülle den Topf mit klarem, kaltem Wasser und lasse die Ringe dort drin, bis ich sie eine kurze Zeit später verwenden möchte. Dann lasse ich sie kurz abtropfen und verwende sie im feuchten Zustand.

Glasgeflüster Leckere süße und pikante Köstlichkeiten einzumachen, ist eigentlich ganz einfach.

PÜRIERSTAB

Diese gibt es in allen Formen, Farben und Leistungsstufen. Ich kann nur empfehlen, ein bisschen mehr Leistung zu wählen, damit er auch mal etwas stärkere Pürierjobs leicht meistert. Mit dem Pürierstab kann man Marmeladen von ihren Stückchen befreien oder auch Ketchup zu einer samtigen Konsistenz verhelfen.

TRICHTER

Da die Ränder von Gläsern und Flaschen unbedingt sauber gehalten werden müssen, damit die Deckel richtig schließen, empfehle ich, mindestens zwei Trichter in der Küche zu haben: einen ganz normalen, in den man Flüssigkeiten gießt (gerne mit einem kleinen Sieb in der Einfüllvorrichtung, sodass eventuell vorhandene kleine Stückchen nicht in die Flasche gelangen können) und einen mit breiterer Öffnung für breiiges und stückiges Einkochgut.

TÜCHER

Es klingt lächerlich, aber das ist einer meiner meist gemachten Fehler. Alles muss schnell, schnell gehen, wenn

Marmeladen oder Chutneys fertig sind, denn sie sollen ja kochend heiß ins Glas und gleich zugeschraubt werden, damit sich das Vakuum gut bilden kann. Was allerdings, wenn dann etwas vom Einkochgut auf den Rand kommt? Man rennt wie ein aufgeschrecktes Huhn in der Küche herum und sucht etwas Sauberes, um den Rand zu reinigen. Daher: Schon am Anfang des Kochvorgangs ein Küchenpapier oder sauberes Küchenhandtuch an einer Seite befeuchten und parat liegen haben, damit man den Rand zuerst feucht, dann mit der anderen Seite trocken reinigen kann.

KAFFEEFILTER

Um meine Liköre abzuseihen, verwende ich persönlich einen Porzellan-Kaffeefilterhalter und ganz normale Kaffeefilter. Damit bekommt man die meisten Schwebestoffe aus den Likören und sie werden schön klar. Wer nicht so lange warten möchte (ja, das dauert eeeewig!), kann es auch mit einem sauberen Mulltuch oder einem haarfeinen Sieb probieren – der Likör wird dann allerdings etwas trüber.

FLOTTE LOTTE

Dieses Gerät besteht aus einer Kurbel und einem Sieb (im Idealfall mehrere mit verschiedenen Feinheiten), durch das man Frucht- oder Gemüsemus passieren kann. So bekommt man zum Beispiel Reste von Tomatenschalen aus der Tomatensauce oder kleine Kernchen aus der Himbeermarmelade.

GEWÜRZMÜHLE

Ich verwende zum Mahlen verschiedener getrockneter Kräuter oder auch von Senfsamen zur Senfherstellung eine einfache elektrische Kaffeemühle. Sie bekommt die Gewürze

schön gleichmäßig fein und man hat keinen Staub davon herumfliegen. Zur Not kann man darin aus einfachem Zucker übrigens auch Puderzucker zaubern! Um die Mühle zu reinigen, gebe ich etwa zwei Esslöffel trockenen Reis in die Mühle und mahle diesen fein. Wenn man diesen Staub dann mit einem trockenen Lappen auswischt, sind alle eventuell noch vorhanden gewesenen Reste mit dabei und ist die Mühle auch neutralisiert hinsichtlich etwaiger Gerüche.

TÖPFE

Am besten sollte der Topf zum Kochen immer etwas höher gewählt werden. Gelees und Marmeladen genauso wie die Lake für Pickles haben nämlich die Angewohnheit, recht hoch aufzuschäumen und dann den gesamten Herd zu verkleben, wenn sie über den Rand des Topfes laufen.

Wie ein eigener **kleiner Supermarkt im Keller**. Nur weiß man, was alles drin ist.

DAMPFENTSAFTER

Zur Herstellung von Gelees benötigt man meistens Fruchtsaft. Um diesen zu gewinnen, benutze ich einen ganz einfachen Dampfentsafter, der aus drei Teilen besteht: einem unteren Teil, in den Wasser eingefüllt wird - hier bildet sich der Dampf. Einem mittleren Teil mit einem Auslass und einem Gummischlauch daran, um den Saft aufzufangen. Und einem oberen Teil mit Siebboden, in den das zu entsaftende Obst gegeben wird. Alternativ gibt es auch Dampfentsafter-Aufsätze für den Einkochtopf zu kaufen, dann spart man sich ein zusätzliches Gerät.

Wer sich noch nicht ganz sicher ist, ob er ein solches Gerät anschaffen möchte, gibt die Früchte zusammen mit wenig Wasser in einen normalen Kochtopf, kocht sie auf und passiert alles durch einen Kaffeefilter, ein sehr feines Sieb oder ein Mull- bzw. Passiertuch, um Pflanzenreste, Schalen und Kerne zu entfernen. Auch auf diese Weise kann man heißen Saft zum Herstellen von Gelee gewinnen.

EINKOCHAUTOMAT

Ich persönlich empfehle, das Einkochgut immer in einem speziell dafür vorgesehenen Einkochautomaten einzukochen. Meiner Meinung nach ist das die korrekteste und sicherste Art und Weise des Haltbarmachens. In diversen Büchern, Internetforen und -blogs findet man Erläuterungen, wie man es im Backofen, Schnellkochtopf oder Geschirrspüler (ja - nicht lachen!) handhaben kann, das ist also ebenfalls möglich. Ein Einkochautomat hat eine Zeitschaltuhr und einen Temperaturregler, die ermöglichen, genau einzustellen, wie lange das Einkochgut bei welcher Temperatur eingekocht werden soll. Er misst die Zeit erst, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, und schaltet nach dem Einkochvorgang aus. So kann man sich in dieser Zeit ganz anderen Dingen widmen (wie zum Beispiel dem Beseitigen des Chaos in der Küche ...).

EINKOCHZANGE

Wenn man öfter im Wasserbad einkocht, egal, ob auf dem Herd im Topf oder in einem Einkochautomaten, dann lohnt sich die Anschaffung einer breiteren Zange, mit der man die Gläser aus dem heißen Wasser heben kann. Die Gläser sind wirklich verdammt heiß, wenn der Einkochvorgang beendet ist ...

DÖRRAUTOMAT

In diesem Gerät kann man mit relativ geringem Energieaufwand Obst oder Gemüse über längere Zeit trocknen. Selbstverständlich kann man das Ganze auch im Backofen tun – dafür benötigt man eine geringe Hitze (50–80 °C) und lässt die Backofentür leicht geöffnet, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Wenn Sie merken, dass Sie diese Methode öfter nutzen, dann investieren Sie der Umwelt zuliebe in einen Automaten.