

Inhalt

- 6 VORWORT**
- 6 Vorratshaltung**
- 6 Erinnern Sie sich noch an den Namen REX?**
- 8 Felix Büchele – mein Co-Autor**
- 10 GRUNDLAGEN**
- 10 Was ist einrexen, einkochen, einwecken, einmachen eigentlich?**
- 11 Haltbar im Glas? Wie geht das?**
- 11 Fermentieren – milchsauer einlegen
- 11 Mit Zucker haltbar machen
- 13 Mit Salz konservieren
- 13 Sauer einlegen
- 13 In Öl einlegen
- 13 Was brauche ich zum Haltbarmachen?**
- 15 Womit koche ich am besten ein?**
- 15 Herdplatte mit Einkochtopf oder Schnellkochtopf
- 15 Backofen
- 17 Einkochautomat
- 17 Ein wenig Theorie**
- 17 Was ist Pasteurisieren?
- 18 Was ist Sterilisieren?
- 19 Der Umwelt zuliebe: Glas**
- 19 Wie entsteht ein Konservenglas oder eine Glasflasche?
- 20 *Glas ist international – daher kontrollieren Sie den Ursprung!*
- 20 Was steht am Glas- oder Flaschenboden?
- 20 *Glasfarbe*
- 22 Konservengläser
- 22 *Die Mündung*
- 22 *Gläser mit Glasdeckel*
- 24 *Schraubkonservengläser*
- 24 *Gläser mit einem 360-Grad-Gewinde*
- 25 *Twist-Off-Gläser oder TO-Gläser bzw. Deep-TO-Gläser*
- 25 *Welche Konservenglasform ist die richtige?*
- 26 *Sturzglas konisch*
- 26 *Sturzglas gerade*
- 26 *Eckige Gläser*
- 26 *Rundgläser mit engerer Mündung als der Glaskörper*
- 28 *Bügelverschlussgläser*
- 29 Der Deckel**
- 29 Deckel aus Glas
- 29 Welche Arten von Deckeln gibt es neben dem Glasdeckel?

Inhalt

- 29 *Twist-Off-Deckel (TO) oder Deep-Twist-Off-Deckel (DTO oder TO-D)*
- 30 Grundsätzliches über alle Metalldeckel
- 30 *Jeden Deckel nur einmal benutzen und danach wegwerfen*
- 30 *Auch neue Deckel mit warmem (nicht heißem) Wasser abwaschen*
- 31 *Den Deckel nicht in Essigwasser, Alkohol oder Ähnliches legen*
- 31 *Welcher Deckel für welchen Zweck?*
- 31 *Marmelade/Konfitüre & Honig: mind. 20 ppm/SO₂*
- 33 *Sauergemüse/einfache Pestos: mind. 60 ppm/SO₂*
- 33 *Fetthaltige und essighaltige Füllgüter: mind. 95 bis 100 ppm/SO₂*
- 33 *Unterschiedliche Deckel für Pasteurisation & Sterilisation*
- 34 *Garantie der Deckelproduzenten/ Mindesthaltbarkeit der Deckel*
- 34 *PVC-freie Deckel*
- 34 *Was ist PVC?*
- 35 *Welcher Teil des Deckels ist PVC-frei?*
- 35 *Wie verschließe ich einen Twist-Off-Verschluss richtig?*
- 36 *Was passiert, wenn ich den Deckel so fest wie nur möglich andrehe?*
- 36 *Für Produkte, die eingekocht/pasteurisiert werden*
- 37 *Für Kaltabfüllungen oder Produkte, die warm eingefüllt werden, aber nicht mehr pasteurisiert werden dürfen*
- 37 Welches Glas ist für welches Füllgut geeignet und welche Mündungsgröße ist von Vorteil?**
- 39 *Marmelade (Konfitüre), Gelees und Honig*
- 39 *Eingelegtes Gemüse (Sauergemüse), Obst und Pilze*
- 39 *Wurst, Pasteten und Fleischaufstriche*
- 39 *Pesto, Chutneys, Senf und Kren (Meerrettich)*
- 39 *Kuchen, Brot und Pizza*
- 39 Weniger Inhalt ist besser: Füllvolumen von Gläsern**
- 40 *Füllhöhe bei Kuchen im Glas*
- 41 Glasflaschen**
- 41 *Die Glasflasche*
- 41 *Der Verschluss für Glasflaschen und die möglichen Formen*

Inhalt

- 43 Oberbandmündung, geeignet für Spirituosen/eventuell Öl und Essig
- 43 Drehverschlüsse
- 43 Pilfer Proof 28/31,5/35 mm
- 43 Rical
- 44 Gasdichter Metall- oder Plastikverschluss
- 44 Bügelverschluss
- 44 Kronenkorken
- 45 Füllinhalt von Flaschen
- 46 EINKOCHEN – Jetzt geht's los**
- 47 Vorbereitete Gläser und Flaschen
- 48 Marmeladen (Konfitüren), Gelees, Kompotte und Säfte**
- 48 So gelingt die Marmelade (Konfitüre) garantiert
- 48 Damit die Marmelade dickflüssig wird: Geliermittel
- 48 Fertige Gelierzucker
- 50 Marmelade einkochen Schritt für Schritt
- 50 Fruchtgelee selbst gemacht
- 51 Fruchtgelee kochen Schritt für Schritt
- 100 Eingelegt und eingekocht**
- 100 Die Basics – Einkochtes Gemüse
- 100 Kartoffeln in Salzwasser einkochen Schritt für Schritt
- 101 Gemüse in Suppe einkochen Schritt für Schritt
- 101 Sauergemüse
- 103 In Öl eingelegtes Gemüse
- 120 Suppen, Eintöpfe und Aufläufe**
- 120 Suppen im Glas
- 120 Eintöpfe und Aufläufe im Glas
- 150 Saucen und Chutneys**
- 151 Pastasaucen im Glas
- 170 Fleisch, Fisch, Pasteten und Wurst im Glas**
- 171 Pasteten im Glas
- 206 Gemüsegerichte und Beilagen im Glas**
- 230 Desserts und Brot**
- 231 Kuchen im Glas
- 231 Brot im Glas
- 250 Rezeptregister**
- 252 Einkochtabelle für TO-Gläser**
- 254 DANKSAGUNG**
- 254 Die Autoren**