



Einmachen

Vorbereitung

Früchte und Gemüse sollten reif und unversehrt sein, ansonsten verdirbt das Einkochgut schneller. Es sollte gewaschen und gerüstet sein. Stiel und Blätter nicht mit einkochen.

Sterilisieren der Gläser

Wichtig ist, dass die Gläser, Gummiringe und Deckel vor dem Benutzen sterilisiert werden. Gläser in einen Topf mit Wasser stellen, diesen langsam zum kochen bringen. Während 10 Minuten die Utensilien kochen. Gläser und Deckel umgekehrt auf einem sauberen Geschirrtuch auskühlen lassen und erst zum Befüllen mit dem heißen Zutaten umdrehen.

Die Gläser können auch im Ofen sterilisiert werden. Dazu Deckel und Gläser auf das Gitter stellen und bei 180°C 10 Minuten backen. Im Ofen auskühlen lassen.

Einmachen

Das Glas nur bis etwa 2cm unter den Rand füllen. Ist das Glas gefüllt, dieses mehrmals auf die Tischplatte klopfen, damit sich Luftbläschen freisetzen können. Deckel drauf. Für das **Einmachen im Backofen**, Ofen auf 170°C für Früchte oder 200°C für Gemüse (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. In eine Ofenfeste Form ein Geschirrtuch legen und auf dieses die Gläser mit 5cm Abstand stellen. Die Form mit den Gläsern in den Ofen (unterste Schiene) schieben. Wasser bis ca 3cm hoch eingiessen. Sobald im Glas Luftbläschen aufsteigen, bei den Früchten den Ofen ausschalten und beim Gemüse die Hitze auf 150°C reduzieren. Die Früchte ca weitere 30min im ausgeschalteten Ofen lassen und das Gemüse für ca eine weitere Stunde bei 150°C gegart. Nach dieser Stunde auch das Gemüse für 30min im ausgeschalteten Ofen lassen und erst danach rausnehmen. Vollständig abkühlen lassen und prüfen ob ein Vakuum entstanden ist. Für das **Einmachen im Topf**, in einen hohen Topf ein Geschirrtuch legen. Der Topf muss höher als die Gläser sein. Die Gläser in den Kochtopf stellen, die Gläser dürfen beim Kochen nicht aneinander schlagen. Bis ca 3cm unter den Rand Wasser aufgiessen. Ein Thermometer für die Temperaturkontrolle hineinstecken und den Deckel aufsetzen. Sobald das Kochwasser die Einkochtemperatur erreicht hat, beginnt die Einkochzeit. Beispiel: Gemüse bei 100°C 45 – 60 Minuten Einmachen. Nach der Einkochzeit die Gläser aus dem Topf nehmen und langsam erkalten lassen.

Gefahren

Hygienisches arbeiten ist sehr wichtig. Alle Geräte und Utensilien müssen so keimfrei wie möglich sein. Je reinlicher die Umgebung, desto besser. Für gewisse Arbeitsschritte Einweghandschuhe verwenden.

Achtung **Botulinum – Toxine**. Die Botulinum- Toxine wachsen unter Ausschluss von Sauerstoff. Das Lebensmittel riecht nicht anders und sieht nicht verändert aus. Beim Kochen 100°C werden die Sporen abgetötet.

Vorsicht **Schimmelgefahr**, ist das Produkt mit Schimmel befallen, der ganze Inhalt entsorgen. Die unsichtbaren Schimmelsporen können sich im ganzen Glas ausgebreitet haben.