

## Rezepte zum Einmachen

## WINTERSCHÄTZE



Dieser Sommer war einfach herrlich; endlos Sonne tanken, in Flipflops laufen und nur kurzärmlige Sachen tragen. Da wird es einem direkt schwer ums Herz, wenn man an die kommenden Herbst- und Wintertage denkt. Aber es gibt eine Möglichkeit die Sonne und das Sommergefühl zu konservieren: Einmachen! Damit bringt man Sommergefühle sicher in die kalte Jahreszeit. Einmachen heisst Winterschätze bunkern.

Vergessen Sie ganz einfach den Herbst, den Nebel und die mögliche Kälte. Unsere Einmachrezepte werden jeden Winterblues vertreiben. Sie sind überraschend, einfach und köstlich.

Genauso wichtig wie die guten Zutaten ist auch die perfekte Vorbereitung. Ganz besonders gilt das für die Einmachgläser. Bitte achten Sie darauf, dass diese perfekt sauber sind und setzen Sie die Gläser und die Deckel vor der Befüllung für ca. 30 Minuten in den Backofen bei 80 Grad, das vernichtet allfällige Keime.

Und übrigens, Gelierproben macht man so: man gibt mit einem sauberen Löffel etwas des Eingemachten auf einen Keramik-/ Porzellanteller wenn die Masse beim Kippen des Tellerchens nicht läuft, dann hat das Einmachgut die Gelierprobe überstanden und kann in Gläser abgefüllt werden.

**Bon Appetit!**

## TOMATEN-ORANGEN-KONFI

## Zutaten

- 2 Bio-Orangen
- 500 g Tomaten
- 1 Zitrone (4 EL Zitronensaft)
- 4 EL Orangensaft
- 200 g Gelierzucker
- 1 Vanilleschote



## Zubereitung

- Die Orange heiss abwaschen, trocknen und die Haut dünn mit dem Schäler abziehen.
- Die Orangenhaut in kleine Stücke schneiden.
- Die Orange nun mit dem Messer so schälen, dass man die Orangenfilets ohne Haut ausschneiden kann.
- Die ausgelösten Orangenfilets, die Schalenstückchen und die gewaschenen, kleingeschnittenen Tomaten in einen Topf geben.
- Die zweite Orange auspressen, ebenso die Zitrone.
- Von beidem jeweils 4 EL zur Orangen-Tomatenmischung geben.
- Die Vanilleschote längs aufschneiden, auskratzen und sowohl die ausgekratzte Schote als auch deren Inhalt zur Mischung geben.
- Die Orangen-Tomatenmischung kurz aufkochen und ¼ Stunde köcheln lassen. Dann die Vanilleschote herausfischen.
- Nun den Gelierzucker beifügen und unter Rühren aufkochen.
- 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann eine Gelierprobe machen.
- Ist die Gelierprobe gut, die Konfi sofort in die vorbereiteten, heissen Gläser abfüllen, verschliessen und abkühlen lassen.

Passt perfekt aufs Frühstücksbrötchen, zu Käse oder hellem Fleisch.

## ZWETSCHGEN-KÜRBIS-MUS

### Zutaten

- 1 kg Zwetschgen
- 500 g Kürbis
- 100 g Rohrzucker
- 100 g Feinzucker
- 1 Zimtstange
- 100 g Gelierzucker



### Zubereitung

- Die Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren.
- Den Kürbis rüsten, dabei das Innere und die Schale wegschneiden.
- Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden.
- Alles in eine grosse Schüssel geben und mit dem Rohrzucker und dem Feinzucker vermengen. Zimtstange beifügen.
- Die Mischung in eine oder zwei Auflaufformen füllen und bei 180 Grad 2 Stunden im Backofen auf der untersten Schiene backen. Dabei können die Schalen der Zwetschgen etwas schwarz werden, das macht aber nichts.
- Nach der Backzeit den Inhalt der Auflaufform mitsamt dem Saft in einen Topf geben. ACHTUNG: die Zimtstange herausnehmen und weglegen.
- Nun alles mit dem Pürierstab pürieren.
- Den Gelierzucker hinzufügen, aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.
- Gelierprobe machen und wenn alles stimmt, sofort in die vorbereiteten und heissen Gläser abfüllen.

Passt perfekt zu Rindfleisch, zu Wild, ist aber auch als Dessert oder als Beigabe zu Griessbrei und Ähnlichem hervorragend.

## ZUCCHETTI-INGWER-PASTE

SCHARF!

### Zutaten

- 500 g Zucchini
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- ein daumengrosses Stück Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras
- 100 g Feinzucker
- 1,5 dl weissen Balsamico
- 1 TL Salz
- 2 TL Currypulver



### Zubereitung

- Zwiebeln schälen und fein hacken.
- Knoblauchzehen schälen und fein schneiden.
- Ingwer ebenfalls schälen und sehr fein hacken.
- Zucchini waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Etwas Öl in Pfanne geben und Zwiebeln, sowie anschliessend die Zucchini andünsten.
- Zucker, Knoblauch, Chilischote, Zitronengrassängel, Salz Currypulver und Balsamicoessig zugeben.
- Die Mischung aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.
- Die Zitronengras-Stängel entfernen.
- Die Mischung mit dem Stabmixer pürieren.
- Die Mischung in vorbereitete, heisse Gläser füllen.
- Die Gläser verschliessen und in einem Topf im Wasserbad während einer ½ Stunde einkochen.
- Dabei auf den Boden des Topfes mit einem Geschirrtuch bedecken, das verhindert, dass die Gläser umkippen. Und den Topf bis zur Hälfte der Einmachgläserhöhe mit Wasser füllen.

Passt sehr gut zu Nudeln oder Reis. Zu allen Fleischsorten, aber auch zu gegrillten Würsten.

## SÜSS-SAURE COCKTAILTOMATEN

## Zutaten

- 700 g Cocktailtomaten
- 2 Zweige frischen Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 2 Chilischoten
- 5 Knoblauchzehen
- 2 dl weissen Balsamico
- 3,5 dl Wasser
- 150 g Zucker
- 1 EL Salz
- 1 TL Senfkörner



## Zubereitung

- Die Cocktailtomaten waschen und mit einem Zahnstocher die Haut mehrfach einstechen.
- Die Kräuter anspülen und trocken tupfen.
- Chilis halbieren.
- Knoblauchzehen schälen und halbieren.
- Den Balsamico mit Zucker, Salz und 3,5 dl Wasser aufkochen.
- Die Tomaten, Chilihälften und Knoblauchzehen zusammen mit den Senfkörnern in den Sud geben und 4 Minuten köcheln.
- Die Tomaten mit der Schaumkelle herausheben und in die vorbereiteten, heissen Gläser verteilen.
- Den Sud nochmals aufkochen und dann über die Tomaten in die Gläser giessen.
- Gläser gut verschliessen und abkühlen lassen.

Passt perfekt zu Gschwelti, Raclette und Fondue.



## Berghilfe-Projekt Nr.4898: Gästezimmer im alten Stall.

Mit der Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte die Bergbauernfamilie Gander im Bündner Safiental einen unbenutzten Stall zu einer einladenden Unterkunft für Touristen umbauen. Die zusätzliche Einnahmequelle ist eine wichtige Voraussetzung für den baldigen Generationenwechsel – die beiden Söhne wollen auch künftig auf dem Bergbauernhof ihrer Eltern leben. Mit einer Spende an die Schweizer Berghilfe können auch Sie helfen, die Zukunft der Menschen in den Berggebieten zu sichern. [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch), Spenden-Postkonto 80-32443-2



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna