







Nina Andres

Früchte im Glas

Fotos: Andreas Ketterer und Evelyn Layher





Sommergenuss fürs ganze Jahr 10
Marmelade, Konfitüre, Gelee — was ist was? 10
So gelingt alles von Anfang an 10

Feine Konfitüren, Gelees und Kompotte 16

Köstliche Säfte, Sirupe und Limonaden 58

Aromatische Fruchtliköre, Aufgesetzte
und Früchte in Alkohol 86

Würzige Chutneys, Relishes und Saucen 104

Zum Nachschlagen

Rezeptregister nach Kapiteln 122

Alphabetisches Rezeptregister 123

Rezeptverzeichnis nach Fruchtart 124

Impressum 125

Der Duft von früher

In unserem Garten wuchs praktisch alles, was nur irgendwie fürs Einmachen geeignet war. Und das wurde genutzt: bis zur letzten Beere wurde alles geerntet und das meiste davon wurde „eingeweckt“. Wie oft denke ich an die prall gefüllten und sorgfältig beschrifteten Gläser zurück, auf die meine Mutter so stolz war.

Ordentlich in Reih und Glied aufgereiht, warteten sie im Einmachkeller auf ihren Einsatz. Die Hilfe von uns Kindern bei der Einmacherei war nicht nur beim Pflücken und Ernten willkommen, wir durften auch einfachere Arbeiten beim Einmachen übernehmen. Wir durften Äpfel waschen, Birnen schälen und sogar Kirschen entsteinen. Wer die schönste Handschrift hatte, durfte die Etiketten schreiben und verzieren. Der Duft von Himbeergelee oder Erdbeermarmelade durchzog zu unserer Wonne das ganze Haus. Und welche Freude war es, die Gelierprobe auf dem Teller naschen zu dürfen ...

Was in den wenigen Erntewochen eingemacht, angesetzt und konserviert wurde, konnte das ganze restliche Jahr über genascht und genossen werden. Aromatische Liköre und Obstler, köstliche Säfte und Limonaden, feine Gelees und Kompotte holten an kalten Wintertagen den Sommer ins Glas, aufs Brot und auf den Teller. Auch wenn es heutzutage im Supermarkt alles zu kaufen gibt, so sind selbst eingemachte Leckereien durch nichts zu übertreffen – für Sie und für Ihre Liebsten.

Beschenken Sie Ihre Freunde und Ihre Familien mit den Früchten Ihres Gartens, denn was gibt es persönlicheres als ein schön verziertes Gläschen Selbsteingemachtes, mit Freude geerntet, mit Begeisterung eingekocht und mit Liebe geschenkt.

Viel Freude und Erfolg beim Zubereiten und Genießen wünscht Ihnen

Ihre

Nina Andres



Sommergenuss fürs ganze Jahr

Den Sommer kulinarisch festhalten und genießen, wann immer es einem gefällt, das ermöglichen Früchte im Glas. Ob als Marmelade, Gelee, Kompott, Chutney oder Likör: Allein beim Anblick der farbenfrohen, verlockend duftenden Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und angesichts der ganzen Vielfalt der hierzulande wachsenden Früchte läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen.

Freude kommt auf, wenn das erste einheimische Obst angeboten wird. Und unweigerlich denken viele ans Einmachen. Was früher absolute Notwendigkeit war, um den Speiseplan in der kargen Winterzeit zu bereichern, macht man heute oft aus Liebe an der Tätigkeit und aus dem Bewusstsein, etwas von einem schönen Sommer und reicher Ernte bewahren zu können – zumindest für einige Zeit. Denn die selbst gemachten Köstlichkeiten sind begehrt. Ob sie den Frühstückstisch der Familie bereichern oder als Geschenk Freude machen, alle genießen die wohlschmeckenden Ergebnisse, die mit kleinem Aufwand zu erzielen sind.

Für Gartenbesitzer mit vielen Bäumen, Sträuchern und Beeten ist das Einmachen geradezu ein Muss. In wenigen Tagen wird mehr Obst und Gemüse reif, als sich essen oder zu Desserts verarbeiten lässt. Ein Teil davon kann sicherlich der Tiefkühltruhe anvertraut und bei Bedarf aufgetaut werden. Die „Früchte im Glas“ aber können Sie in Schränken und Regalen aufbewahren und jederzeit ein Gläschen öffnen, wenn Sie die Lust auf Ihre eigenen Kreationen überkommt.



Marmelade, Konfitüre, Gelee – was ist was?

Marmeladen (das portugiesische Wort für Quitte »marmelo« ist der ursprüngliche Namensgeber) bestehen – so ist es in der EU-Verordnung definiert – ausschließlich aus Zitrusfrüchten, neben Zitronen gehören zum Beispiel Limonen, Orangen, Grapefruits, Pomelos und Clementinen dazu. Das Besondere an Marmelade: hier wird meist die Schale mitverarbeitet. Aus allen anderen Früchten werden Konfitüren.

Da uns der Begriff »Marmelade« seit Ewigkeiten vertraut ist, sollte er ruhig weiterverwendet werden – nach wie vor wird man am Frühstückstisch nach Marmelade fragen und nicht um Konfitüre bitten.

Gelee – klar, glatt und ohne Fruchtstückchen – besteht ausschließlich aus Fruchtsaft, Gewürzen, Zucker und natürlich Geliermittel.

Kompott wird meist aus ganzen Früchten zubereitet und vorzugsweise als Dessert, zu Quark- und Cremespeisen gereicht oder auch als besondere Beigabe zu Fleisch- und Wildgerichten.

So gelingt alles von Anfang an

Was immer Sie einmachen wollen, ob Konfitüre, Gelees oder Kompotte – Grundbedingung ist absolute Sauberkeit. Das gilt für die Früchte wie auch für Töpfe, Gläser, Deckel und alle Geräte, die zum Einsatz kommen.

Hilfsmittel

Für Marmeladen, Gelees und Kompotte braucht man eine genaue Küchenwaage, einen Mixer oder Pürierstab, einen großen Kochtopf (mindestens 6 bis 8 Liter Fassungsvermögen), einen sehr langstieligen Kochlöffel, einen Trichter mit weiter Öffnung und einen genauen Kurzzeitwecker.



Für die Saftgewinnung sind ein großes Nudelsieb, ein feines Mulltuch (zum Beispiel eine Baumwollwindel oder ein Safttuch), ein Messbecher oder ein Dampfentsafter Voraussetzung für den Erfolg.

Obst

Das Obst – ganz einwandfrei muss es sein, reif und ohne Druckstellen – muss grundsätzlich immer erst gewaschen werden, bevor es entstielt, entsteint oder zerkleinert wird. In den Rezepten wird angegeben, ob das Obst für die Produktion gewogen werden muss, bevor man es entsteint und/oder entstielt, oder danach. Vom Gewicht der Fruchtmasse hängt es nämlich ab, wie viel Zucker hinzugefügt werden sollte. Wenn dazu nichts gesagt wird, spielt das supergenaue Gewicht keine so große Rolle.

Gläser

Sie können alle im Haushalt vorhandenen nicht zu großen Gläser mit Twist-off-Deckel verwenden, die Sie im Lauf der Zeit gesammelt haben. Größere Öffnungen erleichtern das Einfüllen. In kleineren Gläsern geliert die Masse besser und ist außerdem länger haltbar.

Gläser und Deckel werden vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt, dann mit heißem Wasser ausgespült und zum Abtrocknen umgedreht auf ein sauberes Küchentuch gestellt. Dabei ist ein Topflappen aus Silikon hilfreich, mit dem man ungefährdet vor Verbrennungen die heiß gespülten Gläser anfassen kann.

Gläser, die einmal Schimmel enthalten haben, sollten Sie nicht mehr verwenden. Das Risiko eines schnellen Neubefalls ist zu groß, selbst dann, wenn Sie die Gläser mehr als gründlich spülen.

Stellen Sie die Gläser, bevor Sie sie heiß befüllen, am besten auf ein feuchtes Küchentuch, damit sie garantiert nicht zerspringen.

Kochgerät

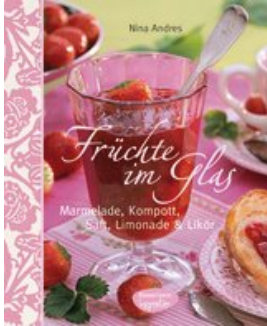
Der Topf (ausreichend groß muss er natürlich sein) sollte immer nur halb gefüllt werden, weil dadurch das Überkochen verhindert wird.

Das Kochgut wird immer bei starker Hitze gekocht, es muss richtig sprudeln. Die Kochzeit richtet sich nach der Angabe auf der Zuckerpackung.

Zucker

Die Grundregel für Marmeladen & Co lautet traditionell: 1 Kilogramm Zucker oder Gelierzucker auf 1 Kilogramm Fruchtmasse. Inzwischen gibt es aber Einmachzucker, die ganz andere Frucht-Zucker-Verhältnisse erlauben. 3:1 beispielsweise bedeutet, dass dreimal mehr Frucht als Zucker benötigt wird. Die erforderliche Zucker- bzw. Gelierzuckermenge wird in jedem Rezept genau angegeben und kann aus den genannten Gründen variieren. Gelierzucker ermöglichen kurze Kochzeiten, wodurch das volle Fruchtaroma erhalten bleibt.





Nina Andres

Früchte im Glas

Marmelade, Kompott, Saft, Limonade und Likör

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 21,0 x 26,0 cm

ISBN: 978-3-572-08092-2

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: April 2013

Feine Früchte mit Liebe verarbeiten. Wer den Geschmack des Sommers das ganze Jahr genießen möchte, hat mit diesem Buch die passenden Rezepten für Konfitüre, Kompott und Likör. Die Autorin verrät überlieferte Familienrezepte und neue Kreationen, gibt Tipps und führt uns durch den üppigen Garten ihrer Kindheit.