

# Einkochen, auf die "Alte" Art

**Beitrag von „mopedstruppi“ vom 23. Oktober 2015, 11:27**

Hi,

Wir kochen ein.

Um Vorräte ( Fleisch, Obst, Gemüse und Fertiggerichte) haltbar zu machen.

Da es verschiedene Methoden dieser Tätigkeit gibt, beziehe ich mich hier ausschließlich auf die alte/ traditionelle Art.

Ich bin schon öfter angefragt worden, wie einkochen " für Anfänger" geht und deshalb eröffne ich hier mal diesen "Tröööt".

Natürlich kann man " alte Frau Gockel" fragen und es gibt auch ein (ganz tolles) Buch über's einkochen (von einer "Einkochgläserzubehörfirma") zu kaufen, aber hier können wir uns gegenseitig helfen und sollten es tun.

Also " einkochen für beginner's",

traditionell (Einkochkessel, Thermometer, Gläser mit Glasdeckel, Gummiringen, Klammern)

wie Oma es machte, ( ohne Hydraulikgesteuerten, weltraumerproblem, hüdrovergoldetem Dingsbums).

Einfach, nachvollziehbar, ewig haltbar und lecker (DASS liegt an EURER Kochkunst).

Also wer noch Rezepte oder Tip's hat,- bitte anschließen.

In einen alten Einkochkessel gehört unten ein Einsatz hinein, der besteht aus Blech, hat Löcher drin und einen laaaangen Griff dran, der fast bis zum Deckel reicht.

Das Ding ist wichtig. Es verhindert, das die Gläser aus dem Boden "tanzen"und erleichtert das herausnehmen der unteren Gläser.

Es passen, in die meisten Kessel, zwei Lagen a. fünf Gläser, hinein. ( 1 Litter Gläser sind gemeint, die 1,5er sind halt höher).

Man sollte versuchen, immer ganze Lagen, also 5 oder 10 Gläser einzukochen, damit die nicht klappern (und dadurch kaputt gehen können:weinen:).

Wenn WIR mal nur 9 Gläser voll..... Erbsensuppe? haben, füllen wir ein Glas mit Wasser und kochen dieses dann, als 10tes Glas, mit ein. (kann man ja hinterher weggiesen oder Tee draus machen oder einfrieren oder.....):rolleys:

Wie geht jetzt das einkochen?

Man nehme:

Saubere Gläser

(sie sollten gespült und nochmals HEIß ausgespült worden sein, der Rand NICHT mit den Fingern oder dem Einkochgut berührt worden sein, und am besten noch dampfend).

in diese fülle man das "Zeugś" rein.

(Achtung, nicht den Rand beschmieren, dann werden die Gläser nicht dicht schließen und sie können keinen Unterdruck aufbauen.

Man kann auch mit nem Trichter arbeiten, (es gibt auch breite Trichte,r da gehen auch Gulaschstücke durch), oder ne PET-Flasche abschneiden und als Trichter hernehmen oder den Rand nochmals säubern.)

Die Gläser werden nur zu 3/4 ihrer Höhe gefüllt. Vorzugsweise mit Wasserr , Brühe oder ähnlichem. ( Übers "trockeneinkochen" schreib ich später noch was.)

Dann wird ein Gummiring aufgelegt ( wir kochen unsere immer in Essigwasser au, dadurch kann man diese zwar nicht sooo oft benutzen , aber sie sind fettfrei.) und nun kommt der Deckel drauf und wird mit einer Klammer fixiert.

Fertig.

Ab in den Kessel.

Wenn die Gläser drin sind, wird der Kessel mit Wasser befüllt  
(vorzugsweise steht er dann schon auf dem Herd, sonst wird's echt schwer)

und zwar sollte das Wasser bis an der unteren Rand der oberen Lage reichen  
(zuviel Wasser läßt die Gläser aufschwimmen, Klappergefahr/Bruchgefahr).

Und nun..... anwärmen. Oben im Deckel ist ein Loch, da gehört ein laaanges Thermometer rein,  
( gibt's in der Haushaltswarenabteilung).

WIR kochen alles IMMER bei 110 Grad ein.

Fleischhaltiges, ab dem Zeitpunkt des kochens, 90 Minuten;  
Obst und Gemüse kürzer (Bohnen 1 Std, Zucchini... je nach Schalendicke, Möhren 45 Min,  
Chilly... ist Fleisch drin, usw.)

Was passiert jetzt?

Eingeschlossene Luft dehnt sich aus und entweicht zwischen Gummi und Deckel, beim  
abkühlen kann die Luft nicht wieder rein (außer der Rand war fettig) und es ist ein Unterdruck  
erzeugt.

Das ist, haltbarmachen durch hohe Temperatur (über 100 Grad) und Verhinderung von  
Keimeintritt durch Unterdruck und Gummidichtung.

Nach dem Abkühlen, handwarm reicht, kann man die Klammern entfernen. Was jetzt zu ist,  
bleibt auch zu.

Trockeneinkochen: Ist das gleiche, nur ohne Wasser im Glas. (Eignett sich z.B. für Frikos)

Frische Zwiebeln lassen sich nicht einkochen und mehlhaltige Saucen sollen auch nicht gut klappen.

(Wir bereiten die soweit vor und dicken die dann, nach dem öffnen, an.)

Da wir fast alles, was nicht schnellgenug wegläuft, einkochen, gibt's natürlich sehr viele Rezepte. Aber eigentlich ist das Prinzip immer das gleiche.

LG und viel Spaß M