

Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 23. Oktober 2015, 12:41

Hi

[Mieseграu](#), @Little Q

einfach machen.

Bohnen IMMER mehr als ne Std.
Du siehst doch mit Äppeln geht's.

Versuchmal Reste (falls mal welche da sind) vom Schichtfleisch.
Dat wird genial. Nur halb so lang im Pott, oder nur kurz anbraten (je nachdem wie weich DU's willst und geschichtet mit Soße einkochen), wenn Du Zwiebeln drin hast, anbraten.

DA hast du Leckerchen auf Vorrat. (abends nach dem Angeln - kalt, müde, kein Bock mehr zu kochen? Schichtfleisch ausm Glas, aufwärmen -- fettich)

O da Bolo... Hackfleischsauce, fertig im Glas - Nudeln dazu....

Wir haben noch ca. 50L-Gläser [eigene](#) Tomaten in Regal und noch:

eigene Paprika, Huhn im Saft, Gulasch (ungarisch und deutsch), Gyros, Nürnberger Bratwurst, fränkische B., Kaninchen, Kassler, Kleingeschittene Mettwurstchen, Kartoffeln, Baumspinat, Frikos mit und ohne Pilzen, Möööhren, Zuchinie, Königsberger Kl., Hühnerschenkel gebr., Maultaschen, Suppen (Erbsen, Bohnen, mit den andern brauch ich DIR nicht kommen) Grieben,- und Schweineschmalz, selbstgemache Wurst,.....

hey, da geht was und sch... auf den Stromausfall.

ist doch ein wichtiger Teil der Vorsorge, odaaaa ?

M

ach ja, und Messer werfen kann ich auch, (nicht sooo gut, aber ich bin nicht nur Vorsitzender

Einkochüberwacher im Landfrauenverein" kalte Mööööhre".):rolleys: