

Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „Suvo01“ vom 23. Oktober 2015, 12:51

Eigentlich wollte ich als erstes ein Rezept für den Römertopf einstellen.....:Sagenichtsmehr:
Aber dieser Thema ist voll meins.

Meine Kürbisernte ist dieses Jahr unglaublich umfangreich ausgefallen. Nachdem meine Family gemosert hat, es müsse nicht bei jedem Essen etwas mit Kürbis dabei sein... Habe ich mal zehn Gläser Suppe eingekocht.

Ich mache das bis jetzt mit einem ganz normalen Topf mit Dampfkochtopfeinsatz.

@ Mopedstruppi

Hast Du einen extra zum Einwecken hergestellten Topf? Ich habe über eine Einweckmaschine nachgedacht. Die klassische Art ist mir aber lieber.

Dann habe ich noch eine Frage zu eingekochtem Fleisch. Wie lange ist das ca. haltbar?

Grüsse Susanne