

Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „Fleck1975“ vom 24. Oktober 2015, 09:20

Hallo Lagerregal,

einkochen in Bügelgläsern funktioniert.

Der Nachteil daran ist, Du erkennst nicht ob ein Glas schlecht geworden ist, der Drahtbügel hält es weiter zu.

Die normalen Weckgläser gehen dann auf (Deckel liegt nur noch lose auf), das riecht man dann normal recht bald.

Wie lange die Gummis bei optimaler Lagerung halten kann ich Dir leider nicht sagen, meine ältesten sind schon ca. 4-5 Jahre und sind noch ok.

Derzeit habe ich etwa 200 Stück auf Lager.

Mein größter Topf fasst knapp 10 Liter, wenn es noch mehr sein soll hilft nur noch der Gänsebräter mit ca. 15 Litern.

Wenn es darum geht große Mengen anzubraten arbeite ich mit 2 Töpfen, also z.B. Hackfleisch für Bolognese.

Die Zutaten kommen dann nach und nach zusammen in den Bräter wo ich die Soße fertig koche.

Einfrieren finde ich eigentlich unpraktisch.

Wenn es abends mal später wird und man keine Lust hat noch groß zu kochen kann ich schnell ein Glas Bolognese aus dem Schrank holen,

Spaghetti sind schnell gekocht und in 10 Min steht das Essen auf dem Tisch.

Also nicht nur als Notvorrat sondern vor allem für den Alltag praktisch.

Ich koche einmal und hab dann 15x was zu essen.

Viele Grüße

Fleck