

Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 24. Oktober 2015, 10:59

Hi

@ Mieseграu

Leberwurst, Mettwurst und Zwiebelmett gehen ganz toll.

(ich hatte Dir ein Glas Zwiebelmett zur Lüttsche mitgebracht.....

Und dann vergessen es Dir zu geben:weinen:)

Mach, es macht einfach Spaß.

M

Hier mal ein Rezept für den "gekochten Schinken".

Schinkenfleisch am Stück, so zurecht schneiden, daß es in die Gläser paßt.

Fleisch in einen Eimer, mit Wasser bedecken, und 70 Gr Salz/ Litter Wasser. Deckel drauf und 10 Tage stehen lassen.

(Dat nennt sich (nass)pöckeln).

Dann abspühlen, trockentupfen, ins Glas füllen und 2/3 mit Wasser auffüllen.

Einkochen (mind. 90 Min.)

Fertig.

M