

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 übers einkochen (von einer "Einkochgläserzubehörfirma") zu kaufen, aber hier können wir uns gegenseitig helfen und sollten es tun.

Also " einkochen für beginnerś",

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 Tipś 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, Zuchinie... 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

Beitrag von „Miese-grau“ vom 23. Oktober 2015, 12:05

Hoffentlich ist dieser Trööt auch tacticoool genug für unsere speziellen Rambos und ähnliche Hardliner hier, sonst gibt es wieder den Vorwurf das dieses Forum zum Landfrauenverein verkommt.:grosses Lachen:

Aber ich finde dieses Thema wichtig. Schließlich ist eine vernünftige Vorratshaltung ein Grundbestandteil der Vorbereitung.

Leider sind Drachentierchen und ich absolute Neulinge auf diesem Gebiet. Als wir versucht haben Bohnen einzuwecken, sind uns leider nach einiger Zeit die Gläser wieder aufgegangen. Anscheinend hatten wir diese nicht lange genug erhitzt.

Mit den Äpfeln scheint es diesmal zu klappen. Ich weis gar nicht wie viele Gläser wir nun schon im Vorrat haben. Ein Ende ist zur Zeit noch nicht abzusehen. Allerdings werde ich mich wieder auf die Suche nach guten gebrauchten Gläsern begeben müssen.

Door Mieseграu

Möchte noch viel zum Thema einkochen lernen....

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

Also ich find des Thema scho ach wichtig!!! Schließlich hat es sehr viel mit (selbst)vorsorge zu tun!!!

ich bin auch absoluter Neuling was einkochen betrifft... Hab vor zwei Wochen mal 2 Gläser voll Hackfleischsoße (500g Hackfleisches Warren für mich und Minitochter einfach zu viel und die Männer waren auf Achse) im Backofen eingekocht... Scheint geklappt zu haben, zumindest sind beide zu geblieben und das erste Glas hat vorgestern einwandfrei köstlich geschmeckt :grosses Lachen:

Bin in gespannt was hier noch so für Ideen zusammen kommen...

Ig,
Sabrina

Beitrag von „nashua“ vom 23. Oktober 2015, 12:33

Sicher hat das mit Preppen sehr viel zu tun. Es sind doch nicht nur Survivals hier.
Dieser Thread passt auch gut zu dem von Ernst: <https://www.previval.org/forum...11-Einkochen-der-Workshop>

[COLOR="silver"]- - - AKTUALISIERT - - -[/COLOR]

Zitat von Mieseграu;247644

Mit den Äpfeln scheint es diesmal zu klappen. Ein Ende ist zur Zeit noch nicht abzusehen. ..

Wenn du nicht mehr weißt wohin mit den Äpfeln, probier doch folgendes, kann man auch gut verschenken. Aber leider nichts für dich, da stark zuckerhaltig:

Apfelpaste

500g Apfelmus,

500g Zucker,

Saft 1 Zitrone

Alles in einen Topf unter ständigem Rühren bis zur Geleeprobe kochen. Wenn sie geliert, abkühlen lassen. Diese feste Masse gleichmäßig 1cm hoch auf Pergamentpapier streichen und 60 Min bei schwacher Hitze im Backofen trocknen. Wenn sie oben angetrocknet ist, die Masse umgekehrt auf neues Papier legen und wieder in den Backofen zum Trocknen. Geht natürlich auch an der Luft, aber dauert länger und kann Fliegen anziehen

Wenn alles Trocken ist, Papier abziehen, mit Ausstechformen Figuren ausstechen, diese in Zucker wälzen und in gut schließenden Gläsern aufbewahren.

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 Äpfeln gehts.

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 DUŚ willst und geschichtet mit SoÙe 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 Mettwürstchen, 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:

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

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 23. Oktober 2015, 13:06

Hi,

@ Suvo01

Wir haben, mittlerweile 3, einfache, emalierte Einkochkessel, vom Flohmarkt. (Zwei für hier, einen für die "Fluchtburg".)

Eingekochtes, auch Fleisch, hält sich, meines Wissens nach, sehr lange.

(Es kommt nichts dran, was dem Eingekochtem schaden kann. Unseres steht im Keller, also auch keine Sonne.)

Wir haben letztens ein, Huhn im eigenen Saft, gegessen, das war 4.5 Jahre im Glas (und wir atmen noch).

M

und geschmeckt hats wie frisch gekocht.

M

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 23. Oktober 2015, 13:28

Ich hätte da jetzt eine Frage, kennt irgendjemand einen Einkochtopf in Edelstahl? Emaille ist nicht ganz so meines...

Große Töpfe hätte ich, sogar mit Deckel, aber da kann ich das Thermometer nicht einstecken. Und einfach ein Loch hineinmachen - nein, das mag ich nicht!

Und noch eine Frage an Moppedstruppi: wie schaffst du das mit den 110 Grad? Wasser kocht bei mir so um die 100° C. Du schriebs ja nichts von Drucktöpfen, oder habe ich jetzt einen Denkfehler?

Liebe Grüße, Selbstversorgerin

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 23. Oktober 2015, 13:38

Hi,
@ Selbstversorgerin,
in dem Deckel IST ein Loch drin (schon immer gewesen).

Ich glaub nicht, daß es Einkochkessel aus Edelstahl gibt,weil..... die modernen sind dann Einkochautomaten.

Das Thermometer zeigt, nach ner Zeit, 110 Grad an, (verschiedene, nicht das Du denkst das ist kaputt),
vielleicht kommts daher weil der Deckel drauf ist.:peinlich:

Auf jeden Fall nehmen WIR NICHT die, manchmal empfohlenen, 85 Grad.
Laß es jetzt 102 oder 111 Grad sein, auf jedenfall kocht es RICHTIG.:devil:
M

Beitrag von „nashua“ vom 23. Oktober 2015, 13:42

hier ist auch einiges Wissenwertes übers einkochen <http://survival-mediawiki.de/dewiki/index.php/Einkochen>

allerdings nicht so gut wie Ernst und Moppedstruppi es beschrieben haben. Also mehr technisches.

[Selbstversorgerin](https://www.westfalia.de/shops...ltitopf_aus_edelstahl.htm) schau mal hier: https://www.westfalia.de/shops...ltitopf_aus_edelstahl.htm
allerdings passen da nur 8 Gläser rein

Beitrag von „Semper Fi“ vom 23. Oktober 2015, 14:00

Ganz Ganz toller Thread, mehr Previval geht ja gar nicht!!!

Ich verfolge erst mal und werde von Zeit zu Zeit ein paar dumme Fragen stellen. Kochen war bei mir nie ein Thema, laut meiner BEVA brennt mir sogar Wasser an, aber das hier interessiert mich sehr.

Liebe Grüße

Semper Fi

Beitrag von „Henning“ vom 23. Oktober 2015, 14:27

Zitat von mopedstruppi;247639

Oben im Deckel ist ein Loch ...

....

WIR kochen alles IMMER bei 110 Grad ein.

Wo wohnst Du (wegen den 110°C ohne Druck) ?

Tiefer als 800m unter NN habe ich in meinen Leben noch nicht geschafft, und das war es auch nicht soo gemütlich.

Zum Thema: Zuckerhaltiges und Saures hält sich auch gut, wenn man es nur bei 80°C einkocht. Man muss das nicht totkochen, mir schmeckt es so besser.

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 23. Oktober 2015, 14:48

Hi,

hey Freunde,..... auf dem Thermometer steht 105, 110, 115 Grad.

Ich glaubs ihm, (dem Temperaturmesser:Schwitz:) und hab keine Lust deswegen nen Sachverständigen kommen zu lassen.

Wichtig ist uns (Frau und mir), daß das Wasser richtig kocht und nicht die , manchmal empfohlenen, 80-85 Grad hat.

Wenn jemand, in Physik, besser aufgepaßt hat als ich, (und davon wird es wohl 1000de geben:peinlich:), is das toll.

ICH guck auf die Skala, sehe über 100, freue mich, leg noch nen paar Briketts nach und jut is.:Zunge raus:

Beitrag von „Mieseграu“ vom 23. Oktober 2015, 22:31

Demnächst machen wir Nägel mit Köpfen.

Habe mein Drachentierchen ihre umfangreiche Bibliothek voller Kochbücher:staunen: nach spezieller Einkochliteratur durchforsten lassen. Und siehe da es fanden sich ganze fünf Stück! (Darunter natürlich auch eins vom Landfrauenverein :devil:). Beim durchforsten bin ich da auf die Sparte "Wurst im Glas" gestoßen. Das hatte ich noch gar nicht auf dem Schirm!:staun:

Kurz und gut. Sobald ich wieder flüssig bin werden entsprechende Sturzgläser gekauft, dazu noch die nötigen tierischen und pflanzlichen Bestandteile und die Mieseграus steigen in die Leberwurstproduktion ein. Wenn Interesse besteht, werde ich das Projekt dokumentieren und hier vorstellen.:lächeln:

Door Mieseграu

Moppedstruppi, Dangee.....:Gut:

Ps.: Der Apfelkompottvorrat ist mittlerweile auf 60 1 Liter Gläser angewachsen. Verdammt, ich brauche mehr Gläser und Regale!!!:peinlich:

Beitrag von „ID 2“ vom 23. Oktober 2015, 22:40

Hallo zusammen

Ich bin ja auch der "Einkocher", wir machen da vieles. Meinen Thread habt Ihr sicher auch schon gesehen.

Mein wichtigster Tipp! Nehmt immer neue Gummis (Dichtringe :staun:)

Eine Mehrfachnutzung ist nicht so der Hammer.

MEINE Feststellung, denn vielfach sind Dichtringe die schon 1, 2, 3 Jahre unter Druck waren meist ein wenig verformt. Das Problem ist hier nicht die Sauberkeit, aber die "Dellen"

Viele Grüsse, Ernst

Beitrag von „Fleck1975“ vom 24. Oktober 2015, 06:22

Hallo zusammen,

schönes Thema :Gut:

Ich gehöre auch zu den Landfr... äh zur Einkochfraktion und bei uns im Haus ist kochen Männersache.

Derzeit habe ich folgendes im Regal stehen:

- Bolognesesauce
- Tomatensauce (aus eigenen Tomaten)
- Apfelmus
- Apfelstücke
- Birnenstücke
- Karottenwürfel

möchte demnächst mal ungarisches Gulasch machen.

Ich benutze allerdings einen Einkochautomaten (mit Zeitschaltuhr) das ist einfach komfortabler und ob der Strom jetzt vom Elektroherd oder vom Automat verbraucht ist mir derzeit egal. Habe außer einem kleinen Gaskocher keine andere Möglichkeit ohne Strom zu kochen.

Wer neue Weckgläser kaufen möchte bekommt die am günstigsten bei Weck im Onlineshop, die haben allerdings bis zu 2 Wochen Lieferzeit.

Den Tipp von Ernst mit den ausgeleiterten Gummis kann ich nur bestätigen!

Lieber ein paar Cent für einen neuen Gummi ausgegeben als das die Arbeit umsonst war!

Für Anfänger kann ich das Weck-Einkochbuch empfehlen, hier steht alles an Grundlagen drin was man wissen muss.

Viele Grüße

Fleck

Beitrag von „Lagerregal“ vom 24. Oktober 2015, 08:35

Zu diesem Thema habe ich viele Anfängerfragen.

Kocht jemand von euch mit Bügelgläsern ein?

Also die, bei denen der Deckel mit Metallring am Glas befestigt ist.

Macht das einen Unterschied zum Wecksystem?

Wie lange halten die Gummies unbenutzt auf Lager? Werden sie mit den Jahren porös?

Und wieviele lagert ihr für den Ernstfall ein?

Von meinen Omas habe ich noch jede Menge klassische Einkochgläser. Die warten schon lange auf ihren Einsatz im 21. Jahrhundert.

Bisher habe ich mich noch nicht aufraffen können. Denn die Menge für 5-10 l Gläser vorher zu

kochen ist mein Problem.

Mehr wie 2,5 Liter kann ich nicht anständig vorkochen. Deswegen bevorzugte ich bisher das Einfrieren, oder heiss Abfüllen in kleine Gläser mit Schraubdeckel, der Inhalt ist mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.

Wie macht ihr das? Kocht ihr gleichzeitig in mehreren Töpfen? Wie gross sind eure Töpfe?

Danke für eure Inputs

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

Beitrag von „Mieseграu“ vom 24. Oktober 2015, 10:00

Deswegen möchte ich auch keine Schraubdeckelgläser verwenden, das Risiko des unbemerkten Verderbens ist mir einfach zu hoch.

Habe heute meine Arbeitskollegen nach Einweckgläsern gefragt. Und siehe da, am Montag bekomme ich welche geschenkt. Die sollten demnächst weg geworfen werden und er ist froh sie mir schenken zu dürfen.

Gestern habe ich wieder eine Stiege Äpfel geschenkt bekommen. Da mein neuer Apfelschäler die Äpfel nicht nur schälen, sondern auch in feine Spiralen schneiden kann, werde ich versuchen Apfelringe zu trocknen. Die sind schließlich auch legger und es spart bestimmt auch Lagerplatz.

Door Mieseграu

Sind Bären eigentlich mit Hamstern verwandt.....?

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 Lütsche 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

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 24. Oktober 2015, 11:21

Bügelgläser funktionieren gut, aber nehmt bitte nicht die von Ikea. Die weißen Gummis sind zu dick und es droht immer ein größerer Ausfall.

Liebe Grüße, Selbstversorgerin

Beitrag von „ksbulli“ vom 24. Oktober 2015, 12:05

Hallo Selbstversorgerin,

ich hatte es auch immer so verstanden, dass die Ikea-Gläser in erster Linie auch "Vorratsgläser" sind und weniger zum Einkochen ...

(Zugebener Maßen wüsste ich nicht einmal, ob mensch Ersatz-Gummiringe im regulären Verkauf bekommt?)

So weit ich es in Erinnerung habe, sind die Bügelgläser im frankophonen Kulturraum weiter verbreitet, als bei uns. Also wer Frankreich bereist hat dort evtl. bessere Einkaufsmöglichkeiten.

Be prepared!

Christian

Beitrag von „Mieseграu“ vom 24. Oktober 2015, 13:10

Ich habe mal ein wenig nach Weckgläsern gesucht und bin auf diesen Shop gestoßen.

<http://www.einkochzeit.de/>

Weis jemand eine günstigere Quelle? Das viertelliter Sturzglas inklusive Glasdeckel kostet 1,25 Euro. Das erscheint mir relativ preiswert, Gummiringe und Klammern kommen natürlich noch dazu.

Door Mieseграu

Will loslegen.....

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 24. Oktober 2015, 13:19

Servus ksbulli!

Ja, ich verwende die "Korken"-Gläser nur als Vorratsgläser, dafür sind die wirklich sehr gut geeignet. Aber da ja die Frage nach Bügelgläsern gestellt wurde und auf der Ikea-Seite auch von einmachen gesprochen wird (gibt auch Bilder) wollte ich nur kurz vor diesen warnen. Natürlich funktionieren diese vom Ikea auch, ABER nicht immer!

Die Bügelgläser mit dem roten (dünnen) Gummi, sind um einiges besser, am "sichersten" ist aber das "Weck"-System (auch Rex oder sonstige alte Marken), wo die Klammern abgenommen werden.

In den Bügelgläsern kann man auch gut milchsauer vergären lassen; ist auch eine Form der Haltbarkeit

Viel Spaß beim Einkochen, aber Vorsicht: es kann süchtig machen :rolleys:

Eure Selbstversorgerin

[COLOR="silver"]- - - AKTUALISIERT - - -[/COLOR]

[Miese grau](#)

ich denke, direkt bei Weck zu bestellen ist meistens günstiger:

<http://www.shop-weck.de/Weck-Einkochglaeser>

Nur weiß ich, daß momentan die Lieferzeit bis zu 2 Wochen dauern kann... wenn du so lange

noch warten kannst/willst/musst...:grosses Lachen:

Viel Spaß beim Stöbern

Selbstversorgerin

Beitrag von „Wanted73“ vom 24. Oktober 2015, 13:22

[Mieseграu](#)

Getrocknete Apfelringe einlagern? Du bist witzig. Die Dinger kommen nicht mal in die Nähe der Speisekammer und dann sind die schon wegefress... ähm verkostet. *rülps*

Wir haben auch so einen Apfelschäler der Ringe macht und trocknen die Ringe auf/über dem Holzofen. Dazu legen wir ein tiefes Backblech auf den Ofen (dieses wird heiß und liefert die Wärme) und auf das Backblech oben drauf kommt ein Rost (ebenfalls so einer, wie man für Backöfen benutzt) und auf dem Rost liegen die Apfelscheiben. Zwei bis drei Äpfel passen da drauf und sind nach wenigen Stunden fertig getrocknet.

Einkochen auf alte Art:

Unser Obst wird auch eingekocht - aber wir füllen es heiß in die Gläser und fertig. Hat bisher sehr gut funktioniert und wir hatten noch keine Ausfälle, egal ob Schraubdeckelglas oder Weckglas.

Weckgläser bekommt man auch günstig bei Entrümplern. Es sterben viele alte Leute und die haben dann eine Speisekammer voll mit diesen Gläsern stehen. Das wird normalerweise (für teuer Geld) weggeworfen. Sprecht mal mit einem Entrümpler! Die sind bestimmt froh, wenn sie den Inhalt der Speisekammer nicht selbst wegtragen müssen. Und es lohnt sich für die garantiert nicht, die Gläser zu leeren, zu spülen und dann zu verkaufen...

Beitrag von „survival“ vom 24. Oktober 2015, 13:29

:lachen: Wundert es Euch, wenn ich mich auch als " Einweckerin" oute? :lachen:

Schön, das dies auch die Männer begeistert!:Gut:

Letztes Jahr bekamen wir 10 Kilo Biorind.

Bis auf eine Packung Steaks habe ich alles an zwei Tagen gekocht und eingeweckt - Gulaschsuppe, Gulasch, herrliche Rouladen, Rinderbrühe mit Fleischeinlage, Tafelspitz, Jägerkohl - ich glaube das wars.

Der Clou für mich war, daß ich einiges in den Dutchis zubereitet habe - meine Lieblingstöpfe!

Zum Einwecken benutze ich den Einweckautomat mit Zeitschaltuhr.

In Anbetracht der Krisenvorsorge habe ich auf dem Flohmarkt einen blauen Einkochtopf erstanden, den ich auf Feuer benutzen kann.

Sollte ich mal ausprobieren.

In unserem Keller stapeln sich die leeren Gläser, (muß mal wieder Aktionen starten) und auch die Gummiringe.

Diese sind bis jetzt noch nicht spröde geworden und werden einfach in der Plastiktüte (in der sie ankommen) in einem Karton gelagert.

Zur Haltbarkeit der Ringe sehe ich es wie Ernst - eher nur einmal zu benutzen.

Wobei mir aufgefallen ist, daß sie sich mehr verformen wenn sie bei der hohen Temperatur benutzt werden - Fleischgerichte, Suppen,...

Bei eingewecktem Obst sind die Ringe noch gut brauchbar - da ist die Temperatur ja auch niedriger!

Zum Obst - ich hatte eine Charge Birnen und Äpfel ohne Süßmittel eingeweckt - sie verlieren echt an Geschmack!

Mit Süße sind sie aromatischer!

Was mir auch aufgefallen ist: Ich habe Kichererbsen eingeweckt und dies schmeckten lange sehr gut (ich mache gerne Salat daraus).

Aber nach einem Jahr veränderte sich schon der Geschmack, zumindest einzelner Kichererbsen.

Ich mache nachher nochmal ein Glas auf und teste, ob dies da auch so ist.

Linseneintopf:

Also, den habe ich auch schon über ein Jahr und er ist noch lecker - aber die oberste Schicht verändert sich, da grauselt es mir, die kommt weg!

Beim nächsten Öffnen mache ich mal ein Foto von.

Insgesamt finde ich auch, daß manche Gerichte nach längerer Zeit irgendwie ein bißchen nach Gummi schmecken:staunen: - empfindet dies noch jemand so?

Deswegen neige ich nun dazu, den Verbrauch innerhalb eines Jahres anzustreben.

Kuchen wecke ich ja auch immer wieder ein - da hat es sich bei uns bewährt, die kleinen Gläser zu nehmen.

Kleine Familien essen nicht ganz so viel Kuchen und da sind die Portionen für uns besser.

Ähm - ja, ich gestehe, daß ich dann auch mal eine "Muffinportion" gerne zu meinem Vormittagskaffee esse...:unschuldig:

LG von der Survival[Blockierte Grafik: http://www.smilies.4-user.de/include/Draussen/smilie_out_103.gif]

Beitrag von „Fleck1975“ vom 24. Oktober 2015, 13:56

@Misegrau

Direkt bei Weck kosten 6 Sturzgläser 290ml inkl. Glasdeckel 5,90€

Versand kostet immer gleich egal wie viel Du bestellst.

Einziger Nachteil, wie schon erwähnt dauert der Versand bis zu zwei Wochen.

Viele Grüße
Fleck

Beitrag von „mirfälltnixein“ vom 24. Oktober 2015, 14:07

Mich würde interessieren, ob bzw. wie man ggf. einen Ersatz für die Gummiringe selbst herstellen kann. Weiß da jemand was?

Was die 115°C betrifft: Wasser verdampft bei 100°C. Wenn das Thermometer mehr anzeigt, wird das wohl am heißen Wasserdampf liegen.

Beitrag von „Mieseграu“ vom 24. Oktober 2015, 15:20

[Selbstversorgerin](#)

Vielen Dank für den Tipp bei der Firma Weck direkt einzukaufen. Ich habe soeben dort 48 Gläser, die entsprechenden Ringe, Klammern, das originale Einkochbuch der Firma Weck, sowie eine Gläsergreifzange bestellt. Jetzt heißt es warten bis die Lieferung eintrifft.:lächeln:

Door Mieseграu

Plant gerade die neuen Regale.....

Beitrag von „Vansana“ vom 24. Oktober 2015, 15:35

Für uns hier ist Weck und Rex etwas zu weit weg, ich hab einmal ein Duzend in meinem Koffer eingepackt und prompt hat mich die Flughafenpolizei in Friedrichshafen ausgerufen und mein Koffer wurden dann untersucht.

Hat denn jemand hier Erfahrung mit gebrauchten Marmeladegläser oder Gurkengläser mit Schraubverschluss? Richtig sterilisiert müsste das doch auch funktionieren.

Liebe Grüße
Vansana

Beitrag von „survival“ vom 24. Oktober 2015, 15:56

[Vansana](#)

Ich habe mal eine Charge Apfelmus in Schraubgläser zusätzlich eingeweckt. (Braucht man ja normalerweise nicht, ist dann heiß abfüllen).

Dies geht schon.

Dabei muß man noch mehr aufpassen, wieviel Inhalt reinkommt, da es diesen beim Einkochen durchdrückt und der Inhalt praktisch die Rille entlang geht.

Und dann dort auch verdirbt.

Der große Vorteil der Weckgläser ist, daß der Deckel aufgeht, wenn der Inhalt verdorben ist. Und dies kommt durchaus auch mal vor.

(Ein Glas Linseneintopf fing an zu gären - puh....)

Heiß abfüllen in Schraubgläser sollte man nur Kompotte, Marmeladen.

Fleischhaltiges oder Eintöpfe sind nach kurzer Zeit ungenießbar - ähm :schmeichel:
Eigenerfahrung...:brech:

LG von der Survival[Blockierte Grafik: http://www.smilies.4-user.de/include/Draussen/smilie_out_103.gif]

[COLOR="silver"]- - AKTUALISIERT - - [/COLOR]

Zitat von mirfälltnixein;247835

Mich würde interessieren, ob bzw. wie man ggf. einen Ersatz für die Gummiringe selbst herstellen kann. Weiß da jemand was?

Dahingehend ist mir nichts bekannt, sorry!

LG von der Survival[Blockierte Grafik: http://www.smilies.4-user.de/include/Draussen/smilie_out_103.gif]

Beitrag von „Mieseграu“ vom 24. Oktober 2015, 16:19

Die Gummiringe kosten nicht viel und dürften originalverpackt und dunkel gelagert ewig halten. Ich werde mir demnächst wohl einige auf Vorrat einlagern und hoffen das dem so ist. Das Päckchen, das damals bei den geschenkten Gläsern dabei lag, war sicherlich über 20 Jahre alt. Wir haben diese Gummis in Essigwasser gekocht und letztens mit verwendet. Bisher ist alles dicht.:lächeln:

Door Mieseграu

Drachentierchen plant Ente in Aspik auf chinesisсh, sie ist Feuer und Flamme wenn es um selbst hergestellte Vorräte geht.....:lachen:

Beitrag von „ksbulli“ vom 24. Oktober 2015, 16:36

Moin Vansana, moin @ll,

Zitat von Vansana;247852

... Hat denn jemand hier Erfahrung mit gebrauchten Marmeladegläser oder Gurkengläser mit Schraubverschluss? Richtig sterilisiert müsste das doch auch funktionieren. ...

diese Frage kann mensch mit einem ganz klaren Jein beantworten...

1) Je nach dem, was ursprünglich drin war, nimmt die Deckelbeschichtung gerne den Geruch des Inhalts an. Aber wer auf Obst mit eine Note von Essiggurke oder Tomate-Basilikum-Pesto steht, wird bestimmt glücklich... :devil:

2) Die Deckelbeschichtung beinhaltet auch gleichzeitig die Dichtung. Und diese ist nicht auf Mehrfachbenutzung ausgelegt. Da kann mensch gerne mal 10% Ausfall (Undichtigkeit) haben. Das merkt mensch daran, dass der Deckel sich nicht mehr konkav wölbt, sondern eingedrückt werden kann. Außerdem lassen sich bei den betroffenen Gläsern die Deckel ganz, ganz leicht aufdrehen...

Bei Marmeladen war mir das immer ziemlich Wurscht, den wenn nach dem Erkalten ein Glas nicht dicht war, dann kam das in den Kühlschrank und wurde als "Probierglas" unmittelbar leer gefuttert, anschließend entsorgt....

Extra sterilisieren muss man nicht. Sterilisieren hieße auch irgendwo jenseits der 174° im Dampf bei ichweissnichtmehrwieviel bar Druck 10 Minuten. Kann Mensch zu Hause praktisch nicht und ist auch nicht nötig.

Gut und heiß ausgewaschen, anschließend "verkehrt herum" auf ein frisches Küchentuch gestellt und die frisch gekochte Marmelade eingefüllt.

10 min auf dem Kopf stehen lassen, gut iss...

Ich weiss, das ist dann "keimarm" und nicht "steril", deshalb auch nicht so lange haltbar wie "richtig" eingekocht. Aber für Marmeladen & Co mit einer "Halbwertszeit" von unter einem Jahr passt das schon.

Also nach meinen Erfahrungen (die ich leider im Moment nicht recht nutzen kann): Einkochen in gebrauchten Deckelgläsern würde ich bleiben lassen...

Hoffe, geholfen zu haben

Christian

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 24. Oktober 2015, 17:49

Hallo,

hier noch detaillierte Beschreibungen bezüglich des Einweckens samt Einkochzeiten:

<http://survival-mediawiki.de/dewiki/index.php/Einkochen>

http://www.rezeptesammlung.net..hen_wie_koche_ich_ein.htm

[Vansana](#): habe heute die Info bekommen, daß man 1 - 2 EL (altes) Kaffeepulver oder Kaffeesatz mit heißem Wasser übergießen soll und darin die Deckel "einweichen" kann. Dadurch sollen sich die Gerüche verflüchtigen. Man kann die Deckel aber auch nachkaufen, weiß aber nicht, ob du dir diese schicken lassen kannst bzw. ob die überhaupt auf eure Gläser passen.

Einkochen mit TO-Gläsern (Schraubdeckel) ist auch möglich, aber es sollte doch deutlich früher

verbraucht werden (6 - 8 Monate) als in "Weck"-Gläser eingekochte Speisen (die halten "ewig", wenn sie richtig verschlossen sind).

Gut geeignet sind Kompotte, die man heiß einfüllen kann und auch Marmeladen.

Weiters kann man "sauer" einwecken, also z. B. Essiggurken, Salate,... Entweder nur mit heißem Essigwasser übergießen, oder mit anschließendem einkochen.

Wenn du irgendwelche Reste von Fleischspeisen hast (Gulasch, Bolognese,...), dann kannst du die natürlich auch in diesen Gläsern einkochen. Allerdings sollten die dann im Kühlschrank gelagert werden und doch relativ bald verbraucht werden. Wenn möglich, neue Deckel verwenden!

Ich bin der Meinung, das Einwecken in "Weck"-Gläsern ist viel sicherer, aber in manchen Fällen muß man aus der Not eine Tugend machen! Immer noch besser etwas im Vorrat zu haben, das bald verbraucht werden muß, als gar nicht! Daran denken, daß man auf Alternativen (z. B. Dörren, Trockenbohnen,...) ausweichen sollte.

Wünsche dir noch viele Ideen, Vansana!

Liebe Grüße in den Osten von der Selbstversorgerin

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 24. Oktober 2015, 21:43

Hi.

Zitat von Wanted73;247828

Unser Obst wird auch eingekocht - aber wir füllen es heiß in die Gläser und fertig.

DASS , ist kein " einkochen" .
Das ist heiß abfüllen.
Unterdruck entsteht, aber es KÖNNEN noch viele Keime aktiv sein.
Ist MIR etwas zu unsicher.
LG M

[COLOR="silver"]- - - AKTUALISIERT - - -[/COLOR]

Hi,
@ Vansana
Ja Gläser in denen Gurken waren bleiben oft nicht zu, bei allen anderen Schraubdeckeln ist es wichtig das die nicht "aufgehebelt" wurden, um Luft rein zulassen.
Ne Bekannte in Parauai läßt sich die immer von D aus im Container schicken (anteilig da ist oft noch Platz in Containern von anderen).

ICH stehe auf Weck/ Rex/Gerresheimer/ u.Ä. Gläser, die wir oft, günstig in den Klwinanzeigen finden.

Beitrag von „Lagerregal“ vom 24. Oktober 2015, 22:01

Nach meiner Erfahrung mit gekauften Gerichten in Bügelgläsern verhält es sich so:

Wenn der Inhalt noch gut ist bleibt das Vakuum beim Öffnen des Bügels noch stabil.
Man muss erst etwas am Gummi ziehen, dann löst sich der Deckel leicht.
Es ist also wie bei den Weckgläsern - nur anders. Man merkt auch, wenn etwas verdorben ist.

Ebenso ist es bei **eingekochten** Gläsern mit Schraubdeckeln. Wenn es nicht knackt ist kein Vakuum mehr vorhanden. Dann heisst es: Vorsicht! Sehr warscheinlich verdorben.
(Bei Nahrung mit über 50% Zuckeranteil ist das einkochen wegen der konservierenden Eigenschaft des Zuckers nicht nötig. Daher knackt meist nur gekaufte Marmelade.)

Übrigens, auf hiesigen Flohmärkten bekomme ich Bügelgläser (das Wecksystem gibt es hier nicht) zwischen 0,50 - 2€ pro Stück.

Oder man kauft Pates und Rillettes im Supermarkt, da ist das Glas im Preis dabei;-)

Beitrag von „Kruemelchen1“ vom 24. Oktober 2015, 23:53

Hallo,

ich habe diese Woche Quittenmus, Quittengelee und Apfel-Quittenmus eingeweckt.

Bei einer Portion Quittenmus habe ich noch Zimt und echte Vanille dazu gegeben.

Schmeckt sowas von lecker, dass ich nächste Woche noch mehr davon mache !!

Beitrag von „Betula“ vom 25. Oktober 2015, 01:51

Hallo allerseits,

ich habe im Sommer ein paar Versuche mit Schraubdeckelgläsern gestartet: Kuchen, Apfelmus und Brot.

vor ein paar Jahren habe ich bereits Kuchen eingekocht, die hielten mindestens ein halbes Jahr, sofern sie nicht zuvor schon der Qualitätskontrolle zum Opfer fielen :grosses Lachen:

Die Deckel ziehen gut Vakuum, beim Öffnen knackt es. das Backwerk schmeckt auch nach Monaten noch wie frisch aus dem Backofen.

liebe Grüße,

Nera

Beitrag von „Henning“ vom 25. Oktober 2015, 08:21

Zitat von ksbulli;247862

Einkochen in gebrauchten Deckelgläsern würde ich bleiben lassen...

Die Deckel gibt es neu zu kaufen. z.B. <https://www.flaschenland.de/Marmeladenglaeser-Einmachglaeser/Glaeser-Zubehoer.html>

[http://\"https://www.flaschenland.de/Marmeladenglaeser-Einmachglaeser/Glaeser-Zubehoer.html\"](http://\)

Beitrag von „Opa“ vom 25. Oktober 2015, 19:08

Zitat von Mieseagrau;247644

Hoffentlich ist dieser Trööot auch tacticoool genug für unsere speziellen Rambos und ähnliche Hardliner hier, sonst gibt es wieder den Vorwurf das dieses Forum zum Landfrauenverein verkommt.:grosses Lachen:

Eine der wichtigsten Weisheiten, als ich bei der Truppe sein musste war:

â€œOhne Mampf kein Kampf!â€œ

Einkochen selber haben wir zwar das Werkzeug, aber es gibt in fast jedem Supermarkt gut eingekochtes Zeug, das offiziell 5 Jahre haltbar ist.

Da lohnt sich die Mühe wirklich nicht.

Ich halte für den Notfall die Fähigkeit als solches für hilfreich.

Nick

Beitrag von „Mieseграu“ vom 25. Oktober 2015, 19:25

Hmmm Opa, hast du dir mal die "Zutatenliste" von dem handelsüblichen Futterdosen mal näher angeschaut? Da stehen Dinge drauf, die ich nicht mal aussprechen kann, geschweige denn unbedingt füttern möchte.:traurig: Natürlich besteht auch mein Notvorrat auch größtenteils aus diesem Zeugs.

Aber ich möchte das nun ein wenig ändern. Wenn ich jetzt Gulasch zubereite kann ich immer etliches mehr machen als wir essen. Der Rest wird halt eingekocht und kommt ins Regal. Der große Vorteil davon ist, das ich genau weis was drin ist und das es mir garantiert schmecken wird.:lächeln:

Door Mieseграu

Kaufen kann ja jeder.....:rolleys:

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 26. Oktober 2015, 09:30

Hi,
noch was zum " kaufen".

a) Wie es Mieseграu schon schrieb (voolle Zustimmung)

b) Wenn " meine" Krise länger dauert, (als ich Vorräte eingelagert habe)
und ich komm dann an nen..... Elefantepoo mit Birnen.....,
dann will ich den auch nicht innerhalb eines Tages essen müssen, sondern DIE Reste auch bis

zum" wenn ich se brauch", haltbar machen.

Also bei mir ist einkochen AUCH immer zu Übungszwecken. Um in der Not auch Essen haltbar zu machen zu können.

LG M

Beitrag von „Sam de Illian“ vom 26. Oktober 2015, 09:48

[ATTACH=CONFIG]30065[/ATTACH]

Gestern nach dem Flohmarktbesuch ein "Quer dorsch de Gadde" gekocht und aufgrund der großen Menge direkt mal ebbes davon eingeweckt 😊

So long,
Sam

Beitrag von „Lagerregal“ vom 26. Oktober 2015, 10:26

Sam hatte die gleiche Idee wie ich:lachen:.

Der Faden hat mich so beschäftigt, dass ich mich gestern aufraffte und den alten Einkochtopf und die Thermometer eingeweicht habe.

Ich habe Quittenschnitze in den vorher beschriebenen Bügelgläsern eingekocht. Und wie von Mopedstruppi empfohlen auch ein Glas mit Wasser;-)

Das Ergebnis hat mich zufrieden gestellt, nach dem Öffnen konnte ich die Bügel öffnen und der Deckel blieb fest drauf. So soll es sein.

Allerdings ist es schon ziemlich viel Zeitaufwand. Nach ca. 2.5 Stunden hatte ich vier Gläser mit ca 2 kg Quittenschnitzen.

Über den Aufwand trösten mich zwei Dinge hinweg, erstens kann man keine Quittenschnitze im Laden kaufen und zweitens will ich mir diese Fertigkeit aneignen, um im Fall darauf zurückgreifen zu können.

Gerade um Fleisch haltbar zu machen ist es eine leckere Abwechslung zu Geräuchertem und Getrocknetem.

An Fleisch werde ich mich nächste Woche wagen, dann kommt ein Tier portioniert vom Schlachthof zurück.

Beitrag von „Adriano“ vom 26. Oktober 2015, 10:33

Was sind eigentlich eure Lieblingsrezepte? :unschuldig:

Gruss
Adriano

Der seine Vorräte mit eingewecktem aufstocken möchte.

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 26. Oktober 2015, 10:43

Hi,

@ adriano

Gulasch.

Kann man verschieden würzen, aufpeppen (mit dem was man hat), abwandeln, geht aus (fast) jedem Fleisch.

Geht zu Kartoffeln, Nudeln, Reis und Brot.

Mit Wasser " verlängert" auch als Suppe, (: " Mutta kipp noc nen Eima Wassa in et Essen, et

kimmt Besuch.").

Als Grundrezept und um vielseitigen Vorrat herzustellen. GULASCH
M

Beitrag von „nashua“ vom 26. Oktober 2015, 10:45

Das Rezept habe ich gerade im Netz gefunden. **Feuriger Mitternachts - Eintopf**

Es eignet sich besonders gut zum Einkochen

http://www.mamas-rezepte.de/re...hts_Eintopf-18-573.html

Damit ich keine Urheberrechte verletze hier nur die einzelnen Zutaten, genauers steht im Rezeptlink.

Gulasch
Öl
Zwiebeln
Knoblauchzehen
Lorbeerblätter
Mehl
Tomatenmark
Paprikapulver edelsüß
Rosenpaprika
Brühe
Rotwein
rote Paprikaschoten
Kartoffeln
Lauchstange
Weißkohl
scharfe, rote Chillischoten
Salz

P.S. Sam müsste wahrscheinlich ein paar mehr Chillischoten verwenden, als dort angegeben.
:kichern:

Beitrag von „Sam de Illian“ vom 26. Oktober 2015, 10:55

Zitat von Adriano;248132

Was sind eigentlich eure Lieblingsrezepte? :unschuldig:

Gruss
Adriano

Der seine Vorräte mit eingewecktem aufstocken möchte.

Die geheimen, von der Familie 😊

So long,
Sam

Beitrag von „Adriano“ vom 26. Oktober 2015, 10:58

Zitat von Sam de Illian;248137

Die geheimen, von der Familie 😊

Das sind die besten! Gerne auch per PN! :grosses Lachen::rolleys:

Beitrag von „Sam de Illian“ vom 26. Oktober 2015, 11:53

Zitat von Adriano;248139

Das sind die besten! Gerne auch per PN! :grosses Lachen::rolleys:

Netter Versuch! :grosses Lachen:

So long,
Sam

Beitrag von „survival“ vom 26. Oktober 2015, 19:13

Zitat von Adriano;248132

Was sind eigentlich eure Lieblingsrezepte? :unschuldig:

Gruss
Adriano

Der seine Vorräte mit eingewecktem aufstocken möchte.

Im Grunde alles, was uns gut schmeckt!

Cowboy-Bohnen, Rouladen, Tomatensuppe, Borscht, Gemüsesuppe, Glühweinzwetschen (:Gut:),...

Was deine Lieblingsgerichte sind - einwecken!

Nur die Grundregeln sollte man unbedingt beachten!

LG von der Survival [\[Blockierte Grafik: http://www.smilies.4-user.de/include/Draussen/smilie_out_103.gif\]](#)

Beitrag von „Miese Grau“ vom 31. Oktober 2015, 12:39

Heute haben wir kiloweise Fleisch und Leber in der Metzgerei unseres Vertrauens eingekauft. Dabei kostenlos noch einige Tipps zur Leberwurstherstellung von der freundlichen Chefin eingeheimst.:lächeln: Da die kleinen Würstgläser von der Firma Weck auch eingetroffen sind, wollen wir uns am Nachmittag mit der Herstellung von Leberwurstkonserven beschäftigen.

Door Mieseграu

Bär am Fleischwolf.....:devil:

Beitrag von „HatzDiesel“ vom 31. Oktober 2015, 12:44

Hey Bär, willkommen im Fleischklub!
Hab heute auch Fleischnachschub bearbeitet, aber zum Einfrieren!
Mahlzeit
Hatz

Beitrag von „Lagerregal“ vom 31. Oktober 2015, 13:27

Jungs, ihr habt mich angefixt.

Nach "Kuchen im Glas" habe ich gestern Knochenbrühe gekocht und heute eingeweckt.
Dabei konnte ich meine ersten Erfahrungen mit den unterschiedlichen Gläsern, Deckeln und Gummiringen sammeln.
Vor allem, welche Kombinationen halten.

Nachher kommt die nächste Ladung Knochen in den Ofen und morgen startet die nächste Weck-Runde.

Beitrag von „survival“ vom 31. Oktober 2015, 15:32

Hallo Lagerregal!

Hoffentlich ohne Knochen eingeweckt?

LG von der Survival[Blockierte Grafik: http://www.smilies.4-user.de/include/Draussen/smilie_out_103.gif]

Beitrag von „Lagerregal“ vom 31. Oktober 2015, 15:49

Freilich!

Knochen stundenlang simmern lassen, dann abkühlen, Fett abschöpfen, ohne Knochen in einem frischen Topf erneut erhitzen, heiss in die Gläser, Deckel und Gummi drauf und ab in den Topf. 30 Min bei 90-100 C.

Habt ihr auch zig verschiedene Gläserfabrikate?

In meinen Beständen sind:

Gerrix

Rex

Weck

Unionglas

Reichsglas

Heye

Ruhrglas

....

Das macht die Suche nach passenden Gummies und Deckeln zur Herausforderung:-)

Sind die mit der Rille im Rand (Weck, Heye) irgendwie vorteilhafter gegenüber den Glatten?

Beitrag von „Mieseграu“ vom 31. Oktober 2015, 17:03

Bei mir sieht es ähnlich aus, alle Fabrikate durcheinander.:peinlich: Kein Wunder, bisher habe

ich alle Gläser irgendwo zusammen geerbt.:lachen: Aber heute durfte ich feststellen, das mir die neuen Weck Rundrandgläser am besten gefallen. Diese haben keinen nach oben gewölbten Deckel mehr, vielmehr ist dieser versenkt. Das hat den unbestreitbaren Vorteil, das man die Gläser besser übereinander stapeln kann. Durch die neuen Klammern auch im Einkochtopf. Außerdem verkleinert sich der Freiraum über dem Einkochgut, was weitere Vorteile bringt.

So, die Leberwurst ist im Glas. Wir haben nun 10 Gläser mit 0,29l mit einem Rezept Leberwurst und 14 Gläser mit 0,2l mit einem anderen Rezept im Topf. Die Charge wird soeben bei 100°C zwei Stunden lang eingekocht.:lächeln:

Door Mieseграu

Ist gespannt auf das Ergebnis.....:Schwitz:

Beitrag von „combat“ vom 31. Oktober 2015, 20:12

Habe mir das Weck Einkochbuch gekauft - darin werde ich etwas stöbern und danach die ersten Gehversuche beim einkochen machen

Beitrag von „Mieseграu“ vom 1. November 2015, 10:11

Ich habe unsere Aktion von gestern mal ein wenig dokumentiert.

Leberwurst

- 1 Kg Leber
- 1 Kg fetten Schweinebauch mit Schwarte
- 1 Kg mageres Muskelfleisch
- 0,5 Liter von der entstehenden Kochbrühe

4 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
etwas Muskat, Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat, Oregano, Thymian nach Geschmack

Den Schweinebauch und das Muskelfleisch mit den Lorbeerblättern und einer Zwiebel in gut gesalzenem Wasser ca. 1,5 Stunden köcheln. Leber einschneiden und die letzten 10 Minuten mit durchziehen lassen. (Wir haben die halbe Leber roh gelassen und für Rezept 2 auch so verwendet.) Das Fleisch und die Leber aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch hacken und in der Pfanne leicht anbraten.

Die Leber durch den Fleischwolf mit einer mittelgroben Scheibe durchkurbeln. Danach Fleisch und Bauch in handliche Stücke schneiden und auch wolfen. Leber und Hack nun mit Majoran, Thymian, Oregano (wir haben alles frisch aus dem Garten verwendet) und den gedünsteten Zwiebeln/Knoblauch vermengen und nochmals durch den Wolf drehen.

Der Masse nun einen halben Liter passierte Kochbrühe zusetzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und in die Gläser füllen. Bitte nicht ganz voll, die Masse dehnt sich beim Einkochen etwas aus. Die Gläser in den Einkochtopf stapeln und bei 100°C 120 Minuten lang einwecken. Fertig.

Man sollte die Gläser vor dem Verzehr ein paar Tage stehen lassen, damit der Geschmack schön durchzieht. Allerdings haben verfressene Bären keine große Geduld und so haben wir heute schon ein Glas geöffnet. Ich bin positiv überrascht. Der Geschmack ähnelt stark meiner geliebten Thüringer Leberwurst (das nächste Mal etwas mehr Majoran verwenden!). Wir haben den Inhalt ratzeptuz zum Frühstück aufgefutert.:lächeln:

Door Mieseграu

Bilders:

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 1. November 2015, 10:55

Servus Mieseграu!

Danke für die so reich bebilderte Anleitung! Ich kann den Duft förmlich riechen.....

Ich möchte nur eine kurze Bemerkung machen: Zwiebel und Knoblauch sollten bitte immer ganz durchgegart werden, da diese leicht zu gären anfangen! Zumindest habe ich diese Erfahrungen gemacht.

Vor einigen Tagen hatte ich eine interessante Seite gefunden, vielleicht ist es auch für dich interessant: <http://selber-wurst-machen.de/...erwurst-nach-pfalzer-art/> Da sind auch viele weitere Rezepte für Wurst, Schinken,...

Schönen Sonntag wünscht die Selbstversorgerin

Beitrag von „Mieseграu“ vom 1. November 2015, 11:27

Zwiebeln und Knoblauch waren gasig gebraten. Nach 2 Stunden bei 100°C im Einkochtopf bin ich sicher, das sie vollkommen durch sind.:lächeln:

Door Mieseграu

Sucht gerade das nächste Wurstrezept.....:lachen:

Beitrag von „survival“ vom 1. November 2015, 14:03

[Mieseграu](#) :lächeln: und die anderen " Beginners"

Es ist wirklich notwendig, dass die Zwiebeln im Vorfeld sehr gut (!) durchgegart sind - die Temperatur des Wassers erreichst Du in der Wurst sicher nicht und nach ein paar Wochen hast Du nämlich sonst das große Jammern...

...und Nase zuhaltens....:weinen:

Ich bin da mittlerweile extrem akribisch im Zwiebel vom Topfrand runter schieben geworden...

:lachen:

("Mittlerweile" bedeutet nämlich: Erfahrungen gemacht, manchmal auch erst nach Wochen..., püh...)

Schönes Rezept und weiterhin uns allen ein gutes Gelingen!

LG von der Survival [\[Blockierte Grafik: http://www.smilies.4-user.de/include/Draussen/smilie_out_103.gif\]](#)

Beitrag von „Mieseграu“ vom 1. November 2015, 16:17

Dangee, aber ich wage zu bezweifeln das diese Wurst bei uns ein paar Wochen überdauert. Meine gesamte Bande scheint das Zeug zu mögen.:devil:

Door Mieseграu

Brät die Zwiebeln das nächste Mal krosser.....rolleys:

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 1. November 2015, 21:03

Hi

@ miesegrau

"Zigeunerleberwurst" ist MEIN nächster großer Versuch.

Leberwurst.... im Darm....geräuchert....und getrocknet

Versuch doch mal "fränkische Bratwurst im Glas" oder "Zwiebelmett", Königsberger Klopse sind auch toll und einfach.

Hau rein,

M

Beitrag von „Mieseграu“ vom 14. November 2015, 20:23

Wir füllen gerade 3 Kilo Thüringer Zwiebelmett ins Glas.:lächeln:

Für ein Kilo benötigt man:

1 Kilo Schweinemett

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

0,5 Liter Fleischbrühe

1 Ei

Salz, Pfeffer, Paprika nach Geschmack

Zubereitung.

Zwiebel und Knobi klein hacken und gut durchbraten. An das Gehackte geben, mit dem Ei und den Gewürzen gut durchmengen. Die Gläser zu zwei Dritteln mit der Masse füllen und mit etwas Fleischbrühe bedecken. Danach im Einwecktopf bei 100°C zwei Stunden lang einkochen. Ferdisch.

Door Mieseграu

Arbeitet an seinen Vorräten.....:rolleys:

Beitrag von „Chuck Noland“ vom 22. November 2015, 09:57

Zitat von Mieseграu;249153

Dangee, aber ich wage zu bezweifeln das diese Wurst bei uns ein paar Wochen überdauert. Meine gesamte Bande scheint das Zeug zu mögen.:devil:

Door Mieseграu

Brät die Zwiebeln das nächste Mal krosser.....:rolleys:

Das kenne ich nur zu gut.

Mein Jüngster hat die letzte Ladung eingelegter Apfelschnitze so schnell weggefuttert, da hätte ich die auch nur in eine Tupperdose schmeissen können.

Aber um nicht ganz OT zu sein:

Ist Schweinemet einfach eine deutsche Bezeichnung für Hackfleisch oder ist das was ganz

anderes?

Gruss Tom

(Der von MieseGraus Rezept gang "gluschtig" gemacht wurde.)

Beitrag von „MieseGrau“ vom 22. November 2015, 10:21

Ja, nur eine andere Bezeichnung für Hackfleisch. Ich hatte vergessen bei dem Rezept zu erwähnen, das es wichtig ist etwas Schweineschwarte mit durch den Wolf zu lassen. Dann geliert die Masse, was für die Konsistenz nicht aber für den Geschmack wichtig ist.:lächeln:

Heute werden noch die letzten Äpfel eingekocht. Da wir Anfang Januar unsere neue Küche bekommen, leert Drachentierchen gerade den Kühlwürfel aus. Da kommt allerhand zu Vorschein.:staunen: Tüten mit Mirabellen, Waldpilze, Beeren und anderen Früchten. Schön das wir auch einige kleinere Gläser haben, so das es sich lohnt auch geringe Mengen einzuwecken. Der Einkochtopf dürfte einige Male voll werden.

Door MieseGrau

Braucht unbedingt mehr Platz.....:peinlich:

Beitrag von „Gartenbuddler“ vom 22. November 2015, 11:06

Bei mir musste dieses Wochenende der letzte Kürbis dran glauben und landete in zwei Kürbissuppenvarianten im Glas. Ist super, wenn man jetzt im Dunkeln nach Hause kommt und noch etwas warmes haben möchte:

Variate 1:

etws Ingwer

1 kg Kürbis (in meinem Fall Riesen-Kürbis oder Cucurbita maxima aus dem eigenen Garten)

2 Äpfel

2 Mittelgroße Karotten

etwas Gemüsebrühe

2 Zwiebeln

etwas Kürbiskernöl

etwas Lorbeer

- > 100 ml Sahne kommt erst beim Aufwärmen vor dem Verzehr dazu, genau wie Pfeffer.

- > wenn man die Suppe nicht einmachen möchte, schmeckt sie besonders gut, wenn diese am Abend vorher zubereitet wird und dann über Nacht zieht. Am besten noch einen Klecks Schmand/Sauerrahm vor dem Servieren dazu.

Variante 2

Grundrezept ist genau wie Variante 1, aber mit mehr Ingwer und dazu einen kräftigen Schuss gelben Curry Pulvers (mit grünem oder roten Curry habe ich es noch nie ausprobiert). Im Gegensatz zu Variante 1 kommt keine Sahne dazu, stattdessen entweder Kokosnussmilch oder Mandelmilch. Die können dann auch vor dem einwecken schon dazugegeben werden, da sie nicht ausflocken.

- > das Rezept kann man auch als Grundlage für ein mildes Curry verwenden. Einfach Gemüse und Fleisch nach belieben dazugeben, noch einmal nachwürzen und Reis als Beilage.

Eingekocht wird recht kurz, knapp 30 min bei 85 Grad. Probleme mit der Haltbarkeit hatte ich nie, da ich sie meist vorher aufes 😊 Zu einkochen habe ich früher einen großen Topf genommen, nun aber einen Einkochautomaten. Ist einfach praktisch das man Zeit und Temperatur einstellen kann.

Beitrag von „ksbulli“ vom 22. November 2015, 14:42

Moin Gartenbuddler, moin @ll,

ich denke, Du schmorst den Kürbis in Stücken leicht an, bevor Du ihn zur Suppe kochst? Dann hätte ich besonders für die Variante zwei noch einen Tipp:

Wenn der Kürbis genug Farbe genommen hat, im Topf an die Seite schieben, noch einen kleinen Schuß Öl auf den Topfboden und das Currypulver kurz anrösten (oder eigentlich sogar fast abbrennen, wie einen Brandteig) und dann sofort mit der Brühe ablöschen.

Das intensiviert die Curryaromen nochmals, ohne die Schärfe zu erhöhen...

Statt Sauerrahm/Schmand macht sich auch ein Klecks Creme Fraiche sehr gut beim Servieren sowie ein Löffel frisch gerösteter Mandelblättchen oder Mandelsplitter ...

Hmmmmmm ...

Christian,

der genau so den letzten Kürbis verarbeitet hat und die übrigen Portionen für den Dienst eingefroren hat. Einkochen geht noch nicht, kommt aber ASAP! :Gut:

Beitrag von „Town&Country“ vom 22. November 2015, 15:44

Das finde ich ein super Thema das werde ich wieder aufleben lassen . Hatte ja früher meiner Grossmutter (Nana) viel geholfen Nahrungsmittel einzukochen, muss zwar bei meiner Nana wieder mahl Nachhilfe nehmen:lachen:

Beitrag von „itashadow“ vom 26. November 2015, 14:19

Zitat von Nera;247955

Hallo allerseits,

ich habe im Sommer ein paar Versuche mit Schraubdeckelgläsern gestartet: Kuchen, Apfelmus und Brot.

vor ein paar Jahren habe ich bereits Kuchen eingekocht, die hielten mindestens ein halbes Jahr, sofern sie nicht zuvor schon der Qualitätskontrolle zum Opfer fielen :grosses Lachen:

Die Deckel ziehen gut Vakuum, beim Öffnen knackt es. das Backwerk schmeckt auch nach Monaten noch wie frisch aus dem Backofen.

liebe Grüße,
Nera

hatte anfang des Jahres mal im Sturzglas Brot gebacken. Hat auch gut geklappt und auch 4 Monate später noch geschmeckt. Aber wie bekommt man das am optimalsten aus den Gläsern? Ich hatte das Glas von innen eingefettet und denn Mehl darin rumgeschwenkt. 2 von 6 Broten gingen einfach raus. Die anderen konnte man nur rausbrechen bzw. versuchen vom Glas mit einem Messer zu lösen.

Gruß
itashadow

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 27. November 2015, 11:14

Servus Itashadow,

versuch mal eine Backpapierscheibe in den Glasboden zu legen, dann bräuchtest du nur noch die Seiten "freischneiden" und es müsste besser rauskommen.

Außerdem würde das Bebröseln des Glases anstatt des Bemehls auch das Brot leichter aus der Form bringen.

Welche Gläser hast/verwendest du? Es gibt Sturzgläser mit "geraden" Seiten und auch mit "schiefen" Seiten (konisch). Ich ziehe die konischen vor, die Masse (egal ob Brot, Kuchen oder Sonstiges) geht leichter raus, und ist auch leichter zum Reinigen.

Wünsche noch viel Erfolg bei deinen Broten

Selbstversorgerin

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 27. November 2015, 11:27

Hi,
können wir mal ne Liste (nicht nur für Anfänger) reinstellen, was wir alles einkochen?
Oder ist die Idee doof?:peinlich:
M

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 27. November 2015, 11:42

Moppedstruppi,

Liste oder Rezepte?

Dann sag ich dir wie "doooof" diese Idee ist :rolleys:

Grüße von der Selbstversorgerin, die die Idee :Gut: findet

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 27. November 2015, 11:49

Hi,
vielleicht beides (wenn nötig und nachgefragt).

Ich denke, dass wenn wir mit "Liste" anfangen und wir dann zweimal "Kaninchenschenkel trocken" erklärt haben (weil's jemand wissen wollte), dann brauchen wir bei " Hühnerschenkel angebraten / trocken" nicht mehr viel erklären, oda?:rolleys:

M

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 27. November 2015, 11:52

Ja, schauen wir mal, ob andere die "doofe" Idee noch gut finden! :rolleys:

Aber ich finde, es wäre vielleicht gut, dafür ein eigenes Thema zu eröffnen?

Selbstversorgerin

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 27. November 2015, 12:30

Hi,
soo das haste nu davon:rolleys:.

M

Beitrag von „itashadow“ vom 27. November 2015, 13:58

Zitat von Selbstversorgerin;253341

Servus Itashadow,

versuch mal eine Backpapierscheibe in den Glasboden zu legen, dann bräuchtest du nur noch die Seiten "freischneiden" und es müsste besser rauskommen.

Außerdem würde das Bebröseln des Glases anstatt des Bemehlens auch das Brot leichter aus der Form bringen.

Welche Gläser hast/verwendest du? Es gibt Sturzgläser mit "geraden" Seiten und auch mit "schiefen" Seiten (konisch). Ich ziehe die konischen vor, die Masse (egal ob Brot, Kuchen oder Sonstiges) geht leichter raus, und ist auch leichter zum Reinigen.

Wünsche noch viel Erfolg bei deinen Broten

Selbstversorgerin

Alles anzeigen

hatte mir bei flaschenbauer.de ein paar Sturzgläser geholt. Die haben leider keine konischen. Aber das mit dem Backpapier probier ich mal aus und auch das Bebröseln. Was nimmt man da am besten?

Beitrag von „ksbulli“ vom 28. November 2015, 19:35

Zitat von itashadow;253371

... und auch das Bebröseln. Was nimmt man da am besten?

Semmelbrösel Sorte "NATO Einfach" ...

Mach´ich schon seit Jahren so bei Kuchenbacken in Kasten-, Spring- oder Kranzform. Die kommen praktisch immer verlustfrei raus.

Wüsste jetzt nicht, warum das im Weckglas nicht auch funktionieren sollte.

Viel Erfolg!

Christian

Beitrag von „mirfälltnixein“ vom 28. November 2015, 22:46

Zitat von Selbstversorgerin;253341

Es gibt Sturzgläser mit "geraden" Seiten und auch mit "schiefen" Seiten (konisch). Ich ziehe die konischen vor, die Masse (egal ob Brot, Kuchen oder Sonstiges) geht leichter raus, und ist auch leichter zum Reinigen.

Na das ist doch mal ein guter Tipp. Als noch-nicht-Einkocher hätte ich jetzt ganz unbedarft die "geraden" Gläser bevorzugt, weil man damit bei der Lagerung weniger Platz verschwendet. Der Hinweis ist aber sehr gut, vielen Dank!

Beitrag von „ID 2“ vom 28. November 2015, 23:15

Zitat von itashadow;253213

hatte anfang des Jahres mal im Sturzglas Brot gebacken. Hat auch gut geklappt und auch 4 Monate später noch geschmeckt. Aber wie bekommt man das am optimalsten aus den Gläsern? Ich hatte das Glas von innen eingefettet und denn Mehl darin rumgeschwenkt. 2 von 6 Broten gingen einfach raus. Die anderen konnte man nur rausbrechen bzw. versuchen vom Glas mit einem Messer zu lösen.

Gruß
itashadow

Hallo Itashadow

Nimm statt Mehl Hartweizengries, das funktioniert bei mir immer ohne Komplikationen

Viele Grüsse, Ernst

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 29. November 2015, 09:20

Servus Itashadow,

also wie schon erwähnt sind Semmelbrösel (grobes, grießliges!! Paniermehl) und Grieß wirklich super zum "Bemehlen". Aber du kannst, wenn du willst, bei Brot auch Haferflocken oder Körner/Kerne (Sonnenblumen, Sesam, Kürbis, gehackte Walnüsse...) verwenden.

Bei Kuchen (im Glas) je nach Geschmack Mandeln oder sonstige Nüsse (gemahlen, gehackt, Blättchen). Wenn du gerne Karamell magst, dann kannst du auch Kristallzucker verwenden, aber da ist wieder eher die Gefahr des Klebenbleibens.

Bei Kuchen, das im Backofen wirklich durchgebacken ist erspare ich mir die Stäbchenprobe, da sich der Kuchen etwas "zusammenzieht", also minimal kleiner wird, als der Glasumfang ist. Das ist das beste Kennzeichen ohne irgendwelche Proben. Dadurch lässt sich dieser sowieso aus jeder Form leicht stürzen. Genauso ist es mit dem Brot, aber leider nicht mit allen Sorten. Auch mit Buchteln verhält es sich so, da verwende ich sehr viel Butter, dann "flutscht" es sowieso.

Viel Erfolg weiterhin!

Selbstversorgerin

Beitrag von „ID 2“ vom 29. November 2015, 16:18

Zitat von Selbstversorgerin;253782

Bei Kuchen, das im Backofen wirklich durchgebacken ist erspare ich mir die Stäbchenprobe, da sich der Kuchen etwas "zusammenzieht", also minimal kleiner wird, als der Glasumfang ist. Das ist das beste Kennzeichen ohne irgendwelche Proben
.....

Viel Erfolg weiterhin!

Selbstversorgerin

Hallo Selbstversorgerin

Keine Ahnung was Du für Kuchen bäckst?

Bei mir werden Kuchen immer grösser (doof manchmal auch grösser als die Gläser :rolleys:)

Gut ich hatte auch schon einen der ist geschrumpft!

Aber das war im Übergang vom Lebensmittel zur Pflanzenkohle (ist aber ein anderes Thema).

Viele Grüße, Ernst

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 30. November 2015, 10:54

Hi,

[QUOTE=Selbstversorgerin;253782Aber du kannst, Körner/Kerne (Sonnenblumen, Sesam, Kürbis, gehackte Walnüsse...) verwenden. je nach Geschmack Mandeln oder sonstige Nüsse (gemahlen, gehackt, Blättchen)Auch mit Buchteln verhält...

Selbstversorgerin[/QUOTE]

Seit bitte vorsichtig mit diesen fetthaltigen Zutaten.

UNS sind mal GANZ VIELE Plätzchen (mit Butter, Haselnüssen und Mandeln) ranzig geworden.:weinen:

M

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 30. November 2015, 21:20

Danke für den Hinweis moppedstruppi!

Allerdings "halten" die eingekochten Sachen bei uns nie lange, habe doch für 10 "Hungerleider" (die meisten noch im Wachstum) zu sorgen :grosses Lachen:.

@Ernst: also ich mache ganz gewöhnliche Kuchen (Biskuit, Rührteig, Germteig etc.). Natürlich werden die größer, ich verwende ja Triebmittel (Natron, Backpulver, Germ,...). Aber: nach der erreichten Backgröße zieht sich der gebackene Teig bei Erreichen der Backzeit MINIMAL zusammen, also, er löst sich von der Form. Ich backe jetzt schon über 30 Jahre und kenne es erstens am Geruch und zweitens eben an dieser Besonderheit. Wahrscheinlich beschreibe ich dies nicht genau genug, du müsstest halt mal kommen, dann kann ich dir zeigen, was ich meine :rolleys:.

Liebe Grüße von der Selbstversorgerin, die euch viele gute Einkochköstlichkeiten wünscht!

Beitrag von „Lagerregal“ vom 11. Dezember 2015, 14:17

Eine Frage an alle, die im GROSSEN Stil für die Lagerhaltung einkochen:

Wie viele Einkochgläser habt ihr insgesamt?

Für wie viele Personen?

Welche Größen?

Wie oft pro Woche verbraucht ihr Einkochtes im Durchschnitt?

Ich will mir klar werden, wieviele Gläser noch beschafft werden müssen, wenn wir alles selbst produzierte von Hof und Garten konservieren.

Es müsste für mindestens ein Jahr reichen. (365 Stk ist nicht wirklich weiterführend:-)

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 12. Dezember 2015, 08:36

Servus Lagerregal,

du stellst "schwierige" Fragen :rolleys:. Das kann man gar nicht sooo leicht beantworten!

Naja, wie schon oben geschrieben, Sorge ich für eine Großfamilie mit 10 "Hungerleider". Einkoch-Gläser (verschiedenster Marken, Rillen und Rundrand) habe ich derzeit so knappe 900 - Tja, eigentlich (für mich/uns) noch VIEL zuwenig! :lachen:

Die meisten sind 3/4 l , einige 1 l und gaaaaanz wenige 2 l.

Dann habe ich "Unmengen" an Twist-off-Gläser, darin kochte ich meistens ein, was gerade anfiel, aber noch ohne Jahresberechnung, da ich schon große Mengen täglich für meine Familie benötigt wird. Und Reste werden bei mir eben gleich verwertet.

Aber da ich nächstes Jahr ins Ausland übersiedele, wo ich nicht "immer alles" bekomme, und für die erste Zeit sogar ohne Strom leben "muß"/will, stellt sich auch bei mir dir Frage, wieviel ich überhaupt brauchen werde. Und ich im Zielland auch so gut wie keine Gläser bekomme (Plastik bricht halt nicht :peinlich:).

Also so gehe ich vor (bitte bedenkt, ich übersiedle, da muß ich etwas anders denken):

ich kaufe derzeit (bei Spar-Aktionen) viele Gläser mit Twist-off-Verschluß gefüllt mit Essiggurken, Pfefferoni, Salaten, Bohnen, und auch Apfelmus, Kompotte, oder Marmeladen, Honig ... warum soll ich leere Gläser mitnehmen, außerdem sind das Produkte, die wir doch essen mögen (Kinder meinen aber, Mama kocht besser :grosstes Lachen:). Dabei achte ich auf verschiedene Größen, und ob die Deckel/Verschlüsse dann auch nachkaufbar sind (die kaufe

ich mir dann schon auf Vorrat).

Weiters bitte ich bei Veranstaltungen (Schulfeste), wo auch Bier, Radler oder Wein getrunken wird um die Einwegflaschen. Die säubere ich, und fülle die mit Trockenwaren (Grieß, Maisgrieß, Reis,... was halt dann wieder gut rausgeht) Und verschließe die mit den Gummikappen. Ich habe auch eine Korken- und Kronkorkenverschlußmaschine und viele Korken, die verwende ich dann aber später. (Diese Methode ist eine gute und von mir erprobte Form einer Vorratshaltung)

In die Einkochgläser koche ich (derzeit) vermehrt Obst ein, die ich dann nicht mehr (oder nur seeeehr teuer) erhalten werde. Mal als Kompott, oder "nur" in Zuckerwasser.

In den Sauerkrautfässern lagere ich derzeit meine Walnüsse, die halten erstaunlich gut - sogar zwei Jahre (ohne Wasser in der Rinne), und so kann ich auch die Nüsse mitnehmen.

In diverse Gläser, die ich von Freunden bekomme, gebe ich auch getrocknetes Obst oder Gemüse, oder auch Backwaren, oder was halt gerade in ein Glas muss... Die kann ich ja vielseitig verwenden.

(ich habe sogar blaue Kanister geschenkt bekommen, allerdings war vorher Aroma drinnen und den Duft bekomme ich überhaupt nicht mehr raus :staunen:...Also wird da Zucker eingefüllt (den habe ich immer in großen Mengen daheim) und erhalte somit aromatisierten Zucker. Für Kompotte oder Kuchen, Kekse etc. sehr gut geeignet. Anschließend verwende ich die Kanister für Brauchwasser ... ich stelle mir schon das Duschen mit Aromawasser vor.....:grosses Lachen:)

Naja, wieviel brauche ich....

Das ist immer schwierig zu berechnen. Also eine normale Portion Bolognesesauce ist bei uns 5 l - und die ist auf einmal weg. Also ich rechne jetzt, daß ich alle 14 Tage mal 5 l Bolognesesauce verbrauche (die kann man ja auch für Lasagne, Chili etc.... verwenden).

Daraus rechne ich: 5 l mal 26 (Wochen) = Anzahl der Gläser

Kompotte brauche ich auf eine Mahlzeit fast 5 l - die rechne ich als 1 x die Woche, da die Familie die gerne auch einfach so isst. Oder ich die Früchte für Kuchen/Kochen benötige und der Saft getrunken wird. Diese fülle/koche ich aber in den TO-Gläser ein.

Essiggurken werden bei uns im Sommer sehr viel verbraucht, im Winter fast gar nicht, also rechne ich 3 Gläser pro Woche mal 52 = Anzahl der Gläser....

Fruchtsirup brauche ich im Sommer täglich 2 Liter (mehr gibt es nicht, wir haben auch Wasser...) , im Winter sind es auch noch 3/4 l täglich (da wird mehr Tee getrunken), also rechne ich einen Durchschnitt von ca. 1,5 l pro Tag, das mal 365 (in diesem Fall!), dann brauche ich schon mal mindestens! 400 Flaschen :peinlich: (Sirup mache ich das ganze Jahr über... dann gibt es auch noch Säfte...) Und den Sirup mache ich gerne in den kleinen Bier-/Radlerflaschen ein, dann gibt es nicht sooo viel Verlust (hmm, warum sind die Gläseröffnungen immer sooo klein). Säfte werden aber in den Literflaschen abgefüllt.

So mache ich es mir mit allen Lebensmitteln, und versuche den ungefähren Bedarf zu ermitteln. Der variiert ja jedes Jahr, manchmal hat man gute Ernten oder Zuwachs, dann kocht man von diesen eben mehr ein. Obiges dient zur Veranschaulichung meiner Berechnung, jeder hat andere Vorlieben und muß ganz anders vorgehen.

Ich habe dann den Vorteil, zwei Ernten im Jahr zu haben, also muß ich nicht mehr alles auf das ganze Jahr berechnen. Ich liebe vor allem das Dörren, da bekommt man z. B. mindestens 1 kg Karotten in ein Apfelmus-Glas unter (ich schneide die würfelig), und spart sich die Gläsermenge. Das gedörrte Gemüse/Obst verwende ich zum Kochen (meine Kinder essen die gerne so nebenher...), dann brauche ich auch nicht mehr "soviel" einzuwecken.

Also... Gläser kann man NIE genug haben!!! :kichern:

Schönes Wochenende, Selbstversorgerin

Beitrag von „Timmy“ vom 12. Dezember 2015, 19:55

Habe jetzt auch mal das alte WEck-Kochbuch rausgekramt und darin gestöbert. Also in meiner Kindheit wure noch sehr viel eingekocht. Gläser sind auch noch ein paar vorhanden. Werde hier mal begeistert mitlesen und nächstes Jahr Stück für Stück meine Ernte einkochen. Übung für eine stromlose Zeit 😊

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 12. Dezember 2015, 20:46

Hi,
Wir haben über 1000 1 L- Gläser.
Dazu noch ca.200 1/2L-, (für Wurst) und 80 1,5L-Gläser.

Wir haben unsere Gläser im Umlauf und nehmen täglich aus dem Vorrat zum kochen. Mal nur nen Glas Möhren, mal nen fertigen Eintopf, oder nur Gulasch.
Die leeren Gläser stehen dann in einem Extraregal und warten auf die neue Füllung.
Bei uns ist IMMER Einkochsaison. Wenn's mal kein Gemüse aus unserem Garten ist , dann sind's vielleicht Hähnchenschenkel aus nen Angebot.
Und - wir haben "zusammengewürfelte" Gläser.
M

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 12. Dezember 2015, 20:53

Schön Timmy, daß du dich auch daran wagen möchtest. Aber Vorsicht: Es besteht

SUCHTGEFAHR! :kichern:

Du schreibst, daß du es als Übung für eine stromlose Zeit siehst, hast du auch an alternativen Kochmöglichkeiten gedacht? Die meisten Haushalte haben einen Elektroherd, und wenn kein Strom da ist, was dann?

Ich möchte dich keinesfalls abschrecken, ich selbst koche sehr viel auf dem Holzofen ein, kann das Feuer sehr gut regulieren, sei es durch die verschiedenen Holzgrößen, aber auch durch die Holzarten.

Gas ist ebenfalls eine Alternative, aber dann sollte es schon ein "gscheiter" Gasherd sein, nicht nur die Campingvariante.

Wünsche dir viel Glück und auch Freude bei deinem Vorhaben.

Selbstversorgerin

[COLOR="silver"]- - - AKTUALISIERT - - -[/COLOR]

@ moppedstruppi

ja, wenn ich all die Twist-off-Gläser auch noch mitzählen müsste..... :peinlich: hmmm, da sind es sicherlich schon über 3000.

Und du hast Recht, es gibt IMMER etwas zum Haltbarmachen!! Und solange ich diesbezüglich Ideen habe, werden die auch verwirklicht :lachen: ! Bin von diesem Einkoch"virus" befallen, und komme nicht mehr davon los (lasse mich ja auch nicht "heilen" :grosses Lachen:).

Hast du wieder gute Rezepte? Nur so nebenbei nachgefragt? So was Fleischiges??

Liebe Grüße aus dem Süd-/Osten Österreichs

Selbstversorgerin

Beitrag von „Timmy“ vom 13. Dezember 2015, 09:31

@ Selbstversorgerin

Wir haben noch einen alten Sparherd, den wir speziell im Winter immer noch benutzen. Darauf wird bei uns dann auch alles gekocht, oder im Rohr gebacken. Schöner Nebeneffekt ist dass es schön warm wird und man sich Heizkosten spart 😊

Zusätzlich hätt ich noch Gaskocher und irgendwo kurvt noch ein Hobokocher rum 😄

Also das Grundequipment ist vorhanden, einzig bei den Gläsern eckt es. Da hab ich gestern nach gesehen. Sind so an die 30 1 L und 20 1/2 L Gläser übrig. Da muss ich mich mal schlau machen wo ich diese in Ö beziehen kann, denn von Deutschland sind die Versandkosten dann doch etwas heftig.

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 13. Dezember 2015, 10:34

Dann bist du eh gut ausgerüstet!

Also ich habe mir schon mal was von Weck schicken lassen, und das Porto war schon heftig. Aber wenn man so in den Lagerhäusern schaut, dann kosten die noch viel mehr, als wenn ich die mir von Weck direkt liefern lasse.

In Gleisdorf-Nähe (Steiermark) kann man Gläser kaufen, aber das sind dann nur die mit Schraubverschluss.

Es gäbe eine Möglichkeit Weckgläser zu erhalten: man bestellt die an eine deutsche Adresse in Grenznähe und holt diese dann ab. Direkt bei Kufstein, auf der anderen Seite vom Inn gibt es ein Geschäft, das Weckgläser verkauft.

Vielleicht wären dies geeignete Optionen für dich?

Ich habe sehr viele Anzeigen aufgehängt und dadurch einige Rexgläser bekommen. Außerdem kaufte ich privat einen ganzen Bus voll mit den verschiedensten Gläsermarken aus Deutschland. Sind halt noch die alten Rillengläser, aber irgendwie mag ich die lieber, bin halt auch mit dieser Art aufgewachsen.

Viel Erfolg bei der Suche :lächeln:

Selbstversorgerin

Beitrag von „Timmy“ vom 13. Dezember 2015, 10:41

Kufstein ist ein bisschen weit weg von mir, da sind dann die Versandkosten billiger. Aber danke für den Tip!

Werd mich mal umsehen, vllt. bekommt man ja alte Gläser auf Willhaben oder ähnlichem 😊

Beitrag von „surfvogel“ vom 11. Januar 2016, 21:19

Mal ne ganz dumme Frage, in dem Buch einer Firma W... heißt es, nicht das ganze Glas unter Wasser setzen.

Wie kocht man dann 2 Lagen ein, wenn die untere nicht überflutet werden darf???

Beitrag von „survival“ vom 11. Januar 2016, 21:24

Veraltet!

Die Firma empfiehlt mittlerweile, dass auch die oberen Gläser komplett unter Wasser sind, da durch das Kochen Wasser verdampft und deshalb sonst nicht gewährleistet ist, dass korrekt eingeweckt wird.

Kann aber auch sein, dass ich das damals per Telefon mit der Firma erfahren habe.

Ich verfare seitdem immer so.

LG von der Survival[Blockierte Grafik: http://www.smilies.4-user.de/include/Draussen/smilie_out_103.gif]

Beitrag von „surfvogel“ vom 11. Januar 2016, 22:06

Also kann ich eine zweite Lage über die unteren Gläser stellen.

Sorry für die Frage, aber ich bin Einkochneuling und habe weder Mutter noch Omi zum fragen...

[COLOR="silver"]- - AKTUALISIERT - - [/COLOR]

Braucht jemand eine größere Charge an Einkochgläsern? Durch meinen beruflichen Status bekomme ich sie von der Firma Weck zum EK., eine Ecke günstiger als für den Endverbraucher.

[COLOR="silver"]- - - AKTUALISIERT - - -[/COLOR]

Noch ne doofe Frage: Wie lange lässt ihr die Gläser zu Sichtkontrolle stehen, bevor sie in den Keller wandern?

Beitrag von „bilbo3000“ vom 11. Januar 2016, 22:15

Hi,

ich habe das Buch von Weck. Da steht man kann 2 Lagen Gläser einkochen. Die untere Lage ist dann 100 Prozent unter Wasser.

Die 2. Lage ist nur zu ca. 80 Prozent mit Wasser bedeckt.

Das Buch wurde aus meiner Sicht aber schon lange nicht mehr aktualisiert, immerhin wird man da nach wie vor primär als reine Hausfrau angesprochen...

Ich würde die Illustration aus dem Buch anhängen. Aber ich denke das geht nicht wg. Copyright und so.

Ich hoffe das hilft.

Gruß

Matthias

PS:Danke für die vielen Tips und Rezepte in diesem Thread!

Beitrag von „Selbstversorgerin“ vom 12. Januar 2016, 04:43

[surfvogel](#)

Also ich lasse die Glaeser meistens noch (mindestens) eine Woche in der Kueche stehen, und kontrolliere taeglich, ob die Deckel wirklich bombenfest drauf sind. Erst dann werden diese auf Dauer verraeumt. Trotz dieser Vorsichtsmassnahme, kann es aber dann doch noch hin und wieder passieren, dass ein Glas "hoch"geht.

Viel Erfolg beim Einkochen

Selbstversorgerin

Beitrag von „Timmy“ vom 12. Januar 2016, 19:15

[surfvogel](#) Weckgläser bräucht ich zwar, aber nach Österreich zu schicken ist dann leider doch zu teuer 😊

Danke an die anderen für den Tip mit den 2 Lagen Gläser, hätte es sonst auch so wie im Buch beschrieben gemacht.

Beitrag von „derrabe“ vom 14. Januar 2016, 19:30

Zitat von mopedstruppi;247664

Hi,

hey Freunde,..... auf dem Thermometer steht 105, 110, 115 Grad.

Ich glaubs ihm, (dem Temperaturmesser:Schwitz:) und hab keine Lust deswegen nen Sachverständigen kommen zu lassen.

Wichtig ist uns (Frau und mir), daß das Wasser richtig kocht und nicht die , manchmal empfohlenen, 80-85 Grad hat.

Wenn jemand, in Physik, besser aufgepaßt hat als ich, (und davon wird es wohl 1000de geben:peinlich:), is das toll.

ICH guck auf die Skala, sehe über 100, freue mich, leg noch nen paar Briketts nach und jut is.:Zunge raus:

GLG M

Alles anzeigen

Habe einen Einkoch automat mit Zeitschaltuhr und muss sagen ich nehme wieder meinen alten Topf mit Thermometer weil beim Automat nicht die Temperatur laut Heft nicht reicht, schlecht eingekocht teilweise offen.

Habe früher nur wie meine Oma eingeweckt 100 grad und dann die zeit und gut ist hält länger . Also verlasst euch nicht auf die Weckautomaten .
chris