

Birnen Tomaten Paste

1kg Birnen grob zerkleinert
1 kg Fleischtomaten grob zerkleinert
1 Zitrone grob zerkleinert
½ L Wasser
je ½ l Fruchtpüree 400 g Einmachzucker
1 Tl gemahlener Pfeffer
½ Tl Zimt
¼ Tl gestoßene Gewürznelke

Kochzeit: 2 – 2 ½ Std
Ergibt : ca. 1,25 Kg
Haltbarkeit : Im Glas 2 Jahre
Verwendung: zu kaltem Fleisch
vor allem Truthahn oder Pute
als Brotaufstrich

aufkochen bei schwacher Hitze 30 Min köcheln
Pürrieren, je ½ Liter Püree 400 gr Einmachzucker hinzugeben 1 ½ Stunden köcheln bis es sehr dick ist

Ingwer-Chutney

300 gr Frischer Ingwer in feine Streifen Geschnitten
300 gr Rote Paprika gewürfelt 0,7 * 0,7 mm
250 gr. Gurke längs geviertelt in dicke
 Scheiben geschnitten

250 gr Rosinen
250 gr Schalotten grob Zerkleinert
4 unbehandelte Zitronen längs halbiert entkernt und dünne Scheiben
1 L Essig
alle Zutaten in einen Topf 30 Minuten köcheln bis das Gemüse weich ist

500 gr Einmachzucker
2 TL Salz
Dann Salz und Zucker hinzufügen weitere 30 – 45 Minuten köcheln lassen bis das Chutney ausreichend dick ist
Alles in Gläser Umfüllen Mindestens 1 Monat ziehen lassen

Kochzeit: 1 ¼ Std
Ergibt : ca 1,5 Kg
Haltbarkeit : Im Glas 2 Jahre
Verwendung: Wild Käse
oder gegrillter Fisch

Gegrilltes Gemüse in Öl

500 gr rote und Gelbe Paprika
300 gr Schalotten
ca 600 ml Olivenöl
1 große Knoblauchknolle geschält
4 Zitronen unbehandelt
Salz und Pfeffer
Die Paprika mit den Schalotten und dem Knoblauch unter den Grill legen
Nach 5 Minuten Wenden
Das gegrillte Gemüse in den Zitronensaft legen
Würzen mit Salz und Pfeffer

1 Stunde marinieren
das restliche Öl mit der Zitronenmarinade verschlagen auf 80 Grad erhitzen
die Geschichteten Gemüse vorsichtig mit dem Öl bedecken
4- 6 Wochen ziehen lassen

Kochzeit: ca 30 Min
Ergibt : ca 2,0 Kg
Haltbarkeit : Im Glas 1 Jahre
Verwendung: zusammen mit Anderen
Vorspeisen

Tomatensugo

Gehäutete und entkernte Tomaten am besten Fleischtomaten mit reichlich Sonne
Je kg Tomaten 200 gr. Möhren
Knoblauch und Basilikum nach Gusto

Alles einkochen mit Zucker Salz und Pfeffer abschmecken
In die Sterilisierten Gläser umfüllen

Kochzeit: ca 2 Std
Ergibt : je nach Ansatz
Haltbarkeit : Im Glas 2 Jahre
Verwendung: Für Saucen und Pasta

Apfelgelee mit Minze

1 Liter Apfelsaft ungesüßt oder Cidre
den Saft von 4 Zitronen
Einmachzucker
Minze
2 Birnen in Brunoise

Kochzeit: 1 ¼ Std
Ergibt : ca 1,5 Kg
Haltbarkeit : Im Glas 2 Jahre
Verwendung: Köstlich zu Lamm

