

Tomaten-Paprika-Salsa

750gr.	bunte Paprikaschoten
2-3	Chili ohne Samen
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3	Esslöffel Zitronensaft
2 Tl	Salz
500gr.	Glatte Petersilie

Alles Gemüse außer den Tomaten .Tomaten grob zerkleinern
Paprikawürfel für „ Schön“ übrig halten

Mit den Tomaten und Kräutern im Einkochtopf aufkochen
Und 5 Min köcheln lassen

Möglichst heiß in die sterilisierten Gläser umfüllen.
Dann einkochen 30 min bei 90 Grad

Ergibt ca 1 kg

Minz Ananas Dessert

Ananas frische Minzeblätter

1 Kg	frische Ananas
1 Bund	Minze
200 gr	Einmachzucker

Ananas gründlich Schälen
Minze im Mörser mit Zucker zerstoßen oder fein hacken

100 gr Einmachzucker mit 1 Liter Wasser aufkochen
Ananasstücke und Minzpurree in das Glas geben

Einkochen 30 Min 90 Grad

Rotes Johannisbeergelee mit Minzeblatt

750gr	Tk Johannisbeersaft
1 Kg	Gelierzucker

das Gelee zum Einfügen des Minzeblatt kurz vor dem endgültigen erkalten anstecken

Feigen Chutney

500gr	weicher Rohrzucker
2 El	Salz
1 ¼ L	gemischter Balsamessig
500 gr	Zwiebeln in dünne Würfel geschnitten
750 gr	frische Feigen
2 El	süßes Paprikapulver
1 El	getrockneter Estragon

Den Essig in den Einkochtopf gießen

Zucker und Salz darin auflösen

Etwa eine Stunde Köcheln lassen bis die meiste Flüssigkeit verkocht ist und das Chutney dickflüssig wird. Vom Herd nehmen in die sterilisierten Gläser umfüllen, einen Monat ziehen lassen

Pfifferlinge einkochen

Pfifferlinge säubern und in Salzwasser 15 Minuten dünsten

Kleine Pilze 75 Minuten bei 100 Grad einkochen

Basilikumöl mit Pinienkern

Leichtes Olivenöl

Basilikumblätter

Pesto Genovese

Basilikum

Parmesan

Pinienkerne

Salz