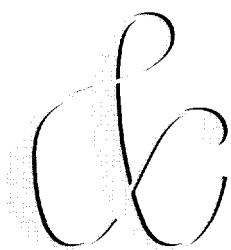


Oded Schwartz

Augen schmaus



Gaumen freude

*Hausgemachte Vorräte
zum Genießen
und Verschenken*

Fotos: *Ian O'Leary*

Food styling:

Oded Schwartz

BLY

INHALT

Zu diesem Buch 6

Geschichte des Konservierens 8

*Zutaten und Köstlichkeiten
im Überblick 12*

*Prächtige Farbfotos zeigen Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch
sowie die ganze Vielfalt der daraus hergestellten Köstlichkeiten.*

Tomaten 14 ♦ Die Paprika-Familie 16 ♦ Die Zwiebel-Familie 18
Kürbisgewächse 20 ♦ Wurzelgemüse 22 ♦ Fleisch 24
Fisch und Meeresfrüchte 26 ♦ Zitrusfrüchte 28
Stein- und Kernobst 30 ♦ Beeren 32 ♦ Exotische Früchte 34

Küchengeräte und Grundtechniken 36

*Der komplette Fotoführer für spezielle Hilfsmittel,
konservierende Zutaten und die Grundtechniken des
Konservierens, Schritt für Schritt erklärt*

Küchengeräte 38 ♦ Behälter 41 ♦ Hygiene & Sicherheit 42
Einfüllen & Verschließen 43 ♦ Einkochen 44
Basiswissen 46 ♦ Konservierende Zutaten 48
Gewürze & Kräuter 50 ♦ Einlegen in Essig 52
Einlegen in Öl 54 ♦ Ketchup 56 ♦ Chutney 58
Obst & Gemüse trocknen 60 ♦ Fleisch trocknen 62
Schinken pökeln 64 ♦ Fisch räuchern 66
Das Wurstmachen 68 ♦ Pastete 70
In Steinguttöpfen konserviert 72 ♦ Einsalzen 74
Konfitüre 76 ♦ Frucht-Eiercreme (Curd) 78 ♦ Gelee 80
Fruchtmus, Fruchtpaste 82 ♦ Einlegen in Alkohol 84
Kandieren & Verzuckern 86

Rezepte 88

*Über 150 einfach nachzukochende Rezepte für Süßes und
Pikantes, zusammengetragen aus aller Welt*

Pickles 90 ♦ Eingelegt in Öl 104 ♦ Relishes, Würzsaucen
& Gewürzmischungen 110 ♦ Chutneys 118 ♦ Aromatisierte
Essige, Öle & Senf 126 ♦ Fleisch & Wurst 132
Pasteten & Einge-topftes 140 ♦ Fisch & Meeresfrüchte 148
Konfitüren, Gelees & Sirupfrüchte 154
Fruchtmuse, Eiercremes & Fruchtpasten 170
Früchte in Alkohol, Fruchtsirup & Kandiertes 176

Konservieren & Trocknen im Überblick 184

Pannenhilfe 186

Register 187

Bezugsquellen 191