

# **Holtbormochen**

**durch Einkochen, Entsaften, Einlegen,  
Trocknen, Dörren und Einfrieren**

herausgegeben von  
Marie-Theres Wiener





## Inhaltsverzeichnis

### Haltbarmachen nach allen Regeln der Kunst

Haltbarmachen leicht gemacht _____	
Das richtige Handwerkszeug _____	10
Wenn etwas schief geht _____	12
Vorrat richtig lagern _____	12
<b>Konfitüre, Marmelade und Gelee</b>	<b>14</b>
Ein Wort zuvor _____	16
Einmachkalender für Obst	19
Gelee kochen _____	46
<b>Obst, Gemüse, Fleisch und Gebäck</b>	<b>60</b>
Ein Wort zuvor _____	62
Einmachkalender für Gemüse und Pilze	65
Fleisch und Wurst einkochen _____	84
Einkochen von Kuchen _____	94
<b>Feine Spezialitäten in</b>	
Essig und Öl, Salz und Alkohol	96
Chutneys und Relishes _____	98
Essig und Öl _____	108
Einlegen in Salz _____	112
Milchsaures Gemüse _____	114
Einlegen in Alkohol _____	118
<b>Saft, Likör und Wein</b>	<b>120</b>
Die Saffherstellung _____	122
Kalt entsaften _____	124
Süßmoste, Fruchtsirupe _____	124
Obstweine aus eigenem Keller _____	130
<b>Trocknen und Dörren</b> _____	<b>132</b>
Das Trocknen und Dörren von Obst und Gemüse	134
Verwendung der getrockneten Produkte _____	140
Das Trocknen von Pilzen _____	145
Das Trocknen von Kräutern _____	146
<b>Einfrieren -</b>	
die modernste Methode des Haltbarmachens _____	148
Richtig einfrieren und auftauen _____	150
Was kann man einfrieren? Was ist zu beachten? _____	152
Das Auftauen _____	158
<b>Rezeptverzeichnis</b>	<b>159</b>