

# *Bckb kaMsaemacJkt*

Herausgegeben von  
Erika Casparek-Türkkan/Petra Casparek

Vom Einmachen, Entsaften, Brot backen,  
Wursten, Bier brauen, Wein keltern  
und anderen Verfahren aus Großmutter's Küche



# Inhalt

## 6 Vorwort

### 9 Marmelade, Konfitüre und Gelee

#### 10 Grundausrüstung

#### 10 Zucker zum Kochen von Marmelade, Konfitüre und Gelee / - " ^ v ^

#### 11 Sonnengereifte, aromatische Früchte spielen die Hauptrolle C: «P>S \*

#### 12 Obstqualität

#### 12 Die Gläser und deren Vorbereitung

#### 13 Individuelle Konfitürekreationen

#### 14 Erdbeerkonfitüre Schritt für Schritt

#### 16 Rezepte

### 25 Saft und Sirup

#### 25 Saftiges Obst und Gemüse

#### 26 Arbeitsgeräte für die Saftzubereitung

#### 27 Das Dampf entsaften

#### 27 Traditionelles Entsaften durch Kochen

#### 27 Rohensaften

#### 28 Goldene Regeln fürs erfolgreiche Entsaften

#### 29 Kirschsaft Schritt für Schritt

#### 30 Rezepte

### 33 Obst und Gemüse einmachen

#### 33 Was passiert beim Einmachen

#### 34 Arbeitsgeräte

#### 35 Die Einmachverfahren

#### 36 Das lässt sich gut einmachen

#### 36 So gelingt das Einmachen

#### 37 Das Heißeinfüllen von Früchten

#### 38 Früchte einmachen Schritt für Schritt

#### 40 Rezepte

### 49 Trocknen und Dörren

#### 50 Das brauchen Sie zum Trocknen

#### 51 So wird getrocknet und das Trockengut aufbewahrt

#### 52 Früchte, die sich zum Trocknen eignen

#### 52 Gemüse und Kräuter trocknen

#### 53 Dörren Schritt für Schritt

#### 54 So wird Gemüse getrocknet

#### 54 Rezepte

### 57 Mit Salz, Essig und Öl konservieren

#### 58 Grundausrüstung

#### 59 Gemüse milchsauer einlegen

#### 65 Essiggurken einlegen Schritt für Schritt

#### 66 Rezepte



#### 73 Ketchup, Chutneys, Relishes und Saucen

#### 74 Grundausrüstung

#### 75 Ketchup, Chutneys, Relishes und Saucen herstellen ^ - X

#### 76 Rezepte \*~

#### 77 Tomatenketchup Schritt für Schritt

#### 83 Senf und würzige Pasten

#### 84 Grundausrüstung i

#### 85 Von mild bis scharf

#### 86 Senf herstellen Schritt für Schritt

#### 87 Rezepte

#### 95 Likör & beschwipste Früchte

#### 96 Grundausrüstung

#### 97 Die Zutaten für fruchtige Liköre

#### 98 Würzzutaten

#### 99 Eine schöne Geschenkidee

#### 99 Eine ganze Saison Rum

#### 100 Kirschlikör herstellen Schritt für Schritt

#### 101 Rezepte

#### 104 Rumtopf ansetzen Schritt für Schritt

#### 109 Frucht- und Traubenwein

#### 110 Arbeitsgeräte

#### 111 Vom Apfelsaft zum eigenen Wein Schritt für Schritt

#### 120 Köstliche Beeren- und Fruchtweine aus eigener Herstellung

#### 122 Die Vorbereitung

#### 124 Rezepte

#### 127 Traubenwein keltern

### 131 Bier brauen

#### 132 Das kommt ins Bier

#### 136 Grundausrüstung

#### 140 Helles untergäriges Starkbier brauen

#### 155 Essig ansetzen, Essig und Öl aromatisieren j

#### 156 Arbeitsgeräte j

#### 157 So entsteht Essig i

#### 158 Essig ansetzen Schritt für Schritt

#### 160 Rezepte



165 **Brot und Brötchen**

- 166 Grundausstattung
- 167 Wichtige Zutaten für den Teig
- 168 Brötchen backen Schritt für Schritt <sup>^ #N-- %</sup>
- 170 Rezepte <sup>. ^ j / -</sup>
- 180 Teig und Brot aus dem Brotbackautomaten <sup>j-^F^Zp</sup>
- 180 Backrezepte für den Brotbackautomaten <sup>v^Ü</sup>

185 **Pasta und andere Teigwaren**

- 186 Arbeitsgeräte <sup>^</sup>
- 187 Nudelteig und Nudeltipps <sup>A</sup>
- 188 Bandnudeln Schritt für Schritt
- 190 Rezepte <sup>^</sup>

197 **Wurst, Pasteten und Terrinen**

- 198 Arbeitsgeräte
- 199 Geeignete Wurstarten 
- 199 Weitere wichtige Zutaten 
- 200 Rohwurst selbst herstellen <sup>}</sup>
- 202 Rohwurst Schritt für Schritt
- 204 Reifen, Räuchern und Lagern
- 205 Rezepte

219 **Pökeln und Räuchern**

- 220 Arbeitsgeräte
- 221 Salzen und Pökeln
- 223 Schinken trocken pökeln Schritt für Schritt
- 224 Das Nasspökeln
- 225 Lachsschinken nass pökeln Schritt für Schritt 
- 226 Arbeitsgeräte
- 227 Weitere Schritte bis zum Räuchern und das Durchbrennen
- 227 Räuchern und Räuchermittel
- 228 Erzeugung von Räucherrauch
- 228 Räuchern ohne Schadstoffe
- 228 Räucherverfahren
- 230 Rezepte
- 234 Würzig geräucherte Fische
- 235 Lachs kalträuchern Schritt für Schritt
- 236 Rezepte

239 **Dickmilch, Joghurt, Kefir & Co**

- 240 Die richtige Milch
- 241 Dickmilch entsteht fast von selbst
- 242 Der internationale Klassiker
- 243 Joghurt ansetzen Schritt für Schritt
- 244 Köstlicher Kefir

- 244 Der Kefirpilz und seine Pflege
- 245 Kefir machen Schritt für Schritt
- 246 Buttermachen ist ganz leicht
- 248 Alles über Quark
- <sup>249</sup> Quark herstellen Schritt für Schritt



250 **Bezugsadressen und Literatur**

- 252 Rezepteregister
- 254 Sachregister
- 256 Über dieses Buch