

KARIN BOJS

EINMACHEN

GEMÜSE NATÜRLICH EINLEGEN

FOTOS VON PER RANUNG

h.f. **ullmann**

INHALT

EINLEITUNG 9

1 DIE VORBEREITUNG 12

2 JEDES GEMÜSE HAT SEINE SAISON 26

3 GRUNDREZEPTE 40

4 REZEPTE 76

5 DIE WELT DER MILCHSÄUREGÄRUNG 96

6 CHEMISCHE UND BIOLOGISCHE GRUNDLAGEN 106

7 GESUNDHEITLICHE VORTEILE 116

8 WOLLEN SIE PROFI WERDEN? 124

ADRESSEN 134

REZEPTVERZEICHNIS 135

NACHWEISE 136

REGISTER 138

DANKSAGUNG 143

DIE AUTORIN 144