

Käferbohnen mit Zwiebel

*750 g getrocknete Käferbohnen · 3 Schalotten-Zwiebeln ·
1 l Essigmarinade (420 ml Fruchlessig mit 5% Säure,
130 g Zucker, 50 g Salz; mit Wasser auf 1 l auffüllen)*

Die getrockneten Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Tags darauf abwaschen, in einem Topf mit frischem Salzwasser etwa 1 Stunde zugedeckt leicht köchelnd zu drei Vierteln gar kochen. Die Bohnen sollen noch nicht ganz essfertig sein, weil sie später durch das Pasteurisieren noch einmal nachgedämpft werden. Das Fingerspitzengefühl, das dafür notwendig ist, entscheidet über die Qualität der späteren Bohnen im Glas und ob diese knackig oder matschig-weich sein werden.

Die drei geschälten Schalotten in Ringe schneiden und auf die Gläser verteilen. Die abgossenen Bohnen kalt abschrecken, in die Gläser geben, mit Marinade auffüllen, verschließen und pasteurisieren.

Besonders gut passt Kürbiskernöl dazu.

Ein wertvoller Tipp: Man kann die eingelegten Bohnen später nicht nur kalt, sondern auch lauwarm servieren. Dafür braucht man das verschlossene Glas nur im Wasserbad zu erwärmen.

Enthäuteter Paprika in Essig und Öl

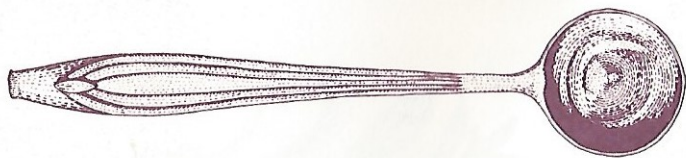
*50 große, rote Spitzpaprika · 10 Knoblauchzehen ·
1 l Essigmarinade (420 ml Fruchlessig mit 5% Säure,
vorzugsweise Rotweinessig aus dem Barrique-Fass oder
ein anderer Weinessig, 130 g Zucker, 50 g Salz; mit
Wasser auf 1 l auffüllen)*

Die Paprika waschen, abtrocknen und im Ganzen direkt auf der Herdplatte, über offenem Feuer oder auf dem Holzkohlegrill braten, bis ihre Haut Blasen wirft und schwarz wird. Danach für einige Minuten in eine Schüssel legen und mit einem Tuch abdecken, damit sich die Haut im Dampf leichter ablöst. Anschließend die Haut abziehen, den Stiel und das Kerngehäuse herausziehen. Einzeln auflegen und abkühlen lassen. In jedes Glas eine Knoblauchzehe geben, die geschälten Paprika hineinschichten, mit Marinade auffüllen, die Gläser verschließen und pasteurisieren.

Chilivariationen

1 kg reife Chilischoten verschiedenster Sorten und Schärfegrade · 1 l Essigmarinade (420 ml Fruchtesig mit 5% Säure, vorzugsweise ein fruchtiger Weißweinesig wie Traminer, Muskat oder Welschriesling, 130 g Zucker, 50 g Salz; mit Wasser auf 1 l auffüllen)

Die Chilischoten waschen und wie Puzzlesteine sorgfältig dicht an dicht und mit leichtem Druck in die Gläser schichten, sodass diese einen besonders bunten Anblick bieten. Mit Marinade auffüllen, die Gläser verschließen und pasteurisieren.

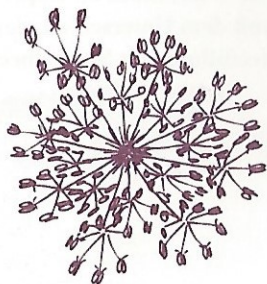


Essiggurken

1,5 kg Warzengurken, 3–6 cm lang, z. B. die Sorten ‚Vorgebirgstraupe‘, ‚Fin de Meaux‘, ‚Vert Petit de Paris‘ · 10 TL Senfkörner · 10 TL Dillkraut, gehackt · 3 Lorbeerblätter, in Stücke gebrochen · 20 Wacholderbeeren · 10 ca. murmelgroße Zwiebelchen (idealerweise Perlzwiebeln), geschält · 1 l Essigmarinade (aus 420 ml Apfel- oder Birnenessig mit 5% Säure, 130 g Zucker, 50 g Salz; mit Wasser auf 1 l auffüllen) · eventuell: 10 TL Franzosenkraut, gehackt

Die Gurken unter Wasser mit einer weichen Bürste reinigen und den Stängel entfernen. Die Gewürze gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Dann die Gurken einschichten, mit der Marinade auffüllen, verschließen und pasteurisieren.

Ein besonderer Tipp: Die Beigabe des stark verbreiteten, wild wachsenden Franzosenkrauts verleiht den Essiggurken eine zusätzliche herb-fruchtige, leicht asiatische Note.

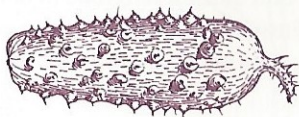


Salzgurken fürs Fensterbankerl

*Dieses Rezept ist für ein 5-l-Einmachglas gedacht:
3 kg große, entstielte und gewaschene Warzengurken ·
1 Handvoll Dillkraut · 5 Knoblauchzehen, grob geschnitten · ¼ Scheibe Sauerteigbrot · 2l Salzwasser
(160 g Salz, in 2l kaltem Wasser aufgelöst)*

Die entstielten und gewaschenen Gurken gleichmäßig verteilt mit einer Stricknadel 8- bis 10-mal einstechen. Ins 5-l-Glas schichten, die anderen Zutaten hineingeben, mit dem Salzwasser aufgießen. Dann ein überlappendes Stück Cellophan über die Glasöffnung spannen und mit einem Gummiband fixieren. Das fertige Glas stellt man auf eine sonnige Fensterbank. Bereits nach drei Tagen sind die Salzgurken genussfertig.

Dieses Rezept ist ein Schnellrezept. Durch das Brot wird die Gärung beschleunigt, folglich sind die fertigen Gurken schnell zu verzehren und nicht fürs weitere Lagern gedacht.



Milchsauer vergorener Knoblauch

1,8 kg Knoblauchzehen, geschält · 1,8 kg Warzengurken, ungeschält · Salzlake (z. B. auf 10l Wasser kommen 800 g Salz) · frische Weichselzweige mit Blättern

Die geschälten Knoblauchzehen und die ungeschälten Gewürzgurken, die vorne und hinten knapp angeschnitten sind, kommen – im Verhältnis 50 zu 50 – in einen Keramiktopf oder ein kleines Holzfass. Man rührt Wasser mit Salz auf, gießt die Salzlake über Gurken und Knoblauch, gibt die frischen Weichselzweige dazu und beschwert das Gemisch so, dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Anschließend verschließt man das Gefäß (z. B. mit einem Stein). Mindestens drei Wochen an einem kühlen Ort stehen lassen. Durch die Milchsäuregärung verliert der Knoblauch seine Mundgeruch verursachende Schärfe.

Nach mindestens drei Wochen Knoblauch und Gurken herausfischen, getrennt in Einlegegläser geben und diese mit der Salzlake auffüllen. Die Gläser verschließen und pasteurisieren.

Die Gurken, die nun ein überintensives Knoblaucharoma besitzen, verwendet man nicht wie klassische Salzgurken, sondern verarbeitet sie weiter – zum Beispiel zu einer sehr guten Salzgurkencremesuppe, wie sie etwa in der Ukraine Tradition hat.

Sauerkraut

Das Rezept ergibt 10 kg Sauerkraut: 10 kg fein gehobelt Weißkraut (optimal: weißes Spitzkraut, auch Filderkraut genannt) · 500 g enthaarte, geschälte Apfel- oder Birnenquitten, fein gehobelt · 500 g grobes Meersalz · 8 Lorbeerblätter · 5 EL trockene Wacholderbeeren · 3 EL Kümmel, im Ganzen · 1 kleines Sauerkrautfässchen oder ein großer Tonkrug mit beschwerbarer Abdeckung

Alle Zutaten in das Fässchen oder den Tonkrug füllen, und zwar so: Erst eine kräftige Schicht Kraut, auf der man eine Mischung der übrigen Zutaten verteilt. Dann Schicht für Schicht so weiter bis obenhin. Zwischendurch drückt man jede Schicht kräftig mit den Fäusten an. Der Vorteil eines originalen Sauerkrautfässchens ist die integrierte Presse, die eine optimale Gärung bewirkt. Sauerkraut im Tonkrug muss man am Ende mit einem Granitstein beschweren, um einen ähnlichen Effekt zu erzielen.

Ein Sauerkraut wird nur so gut, wie es während seiner Entstehung und Lagerung gepflegt wird. Nach einigen Tagen tritt Wasser an die Oberfläche des Sauerkrautfässchens. Das bedeutet, dass die Presse aufs Neue nachgezogen werden muss. Jede eventuell am Holz entstehende Schimmelbildung muss mit reinem Wasser und einem sauberen Tuch entfernt werden.

PILZE

Steinpilze in Essig und Öl

2 kg Steinpilze, geputzt · 2 Schalotten-Zwiebeln, geschält und von Hand in Stücke geteilt · 10 getrocknete Paradeiser · 5 Lorbeerblätter, halbiert · 50 schwarze Pfefferkörner (oder 20 getrocknete Chiltepin-Früchte) · 10 TL Sonnenblumenöl · 1 l Essigmarinade (420 ml Fruchtesig mit 5% Säure, vorzugsweise ein fruchtiger Weißweinessig wie Traminer, Muskat oder Welschriesling, 130 g Zucker, 50 g Salz; mit Wasser auf 1 l auffüllen)

Die Steinpilze in größere Stücke zerteilen – z. B. größere Kappen vierteln, kleinere halbieren sowie die bauchigen Stiele der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Marinade in einem Topf mit dem Lorbeer und den Pfefferkörnern (bzw. den Chiltepins) zum Kochen bringen und die Steinpilze darin einlegen. Ganz kurz aufkochen, halb von der Kochplatte ziehen und noch ein wenig nachsimmern lassen. Anschließend die Pilze herausholen. In jedes Glas je ein halbes Lorbeerblatt und fünf Pfefferkörner aus der Marinade geben, außerdem ein paar Stück Schalotten-Zwiebeln, einen getrockneten Paradeiser und einen Teelöffel Sonnenblumenöl. Dann die Pilze einschichten, das Ganze mit der noch heißen Marinade aufgießen, die Gläser verschließen und pasteurisieren.

Rote Zwiebeln in Rotweinessig

1,5 kg rote, ca. murmelgroße Zwiebeln (z. B. die Sorte 'Roter Laaer'), geschält · 3 EL Rapsöl · 10 kurze Rosmarin-Zweigerl · 1 l Essigmarinade (aus 420 ml im Barrique-Fass gelagertem Rotweinessig mit 5% Säure, 130 g Zucker, 50 g Salz; mit Wasser auf 1 l auffüllen)

Die Zwiebeln, die wirklich nicht größer als 2 cm im Durchmesser sein sollten, schälen und im Ganzen kurz und scharf in Rapsöl anrösten. Danach die warmen Zwiebeln mitsamt Öl in die Gläser füllen, den Rosmarin hinzufügen und mit der Rotweinmarinade auffüllen. Die Gläser verschließen und pasteurisieren.

Bunter Salat

850 g gelbe Fleischpaprika (ohne Kerne und Stängel, etwa die Sorten ‚Cecei‘, ‚Apfelpaprika‘, ‚Albaregia‘, ‚Italian Yellow Marconi‘) · 250 g Karfiol · 250 g geschälte Karotten · 250 g kleine, rohe Einlegegurken · 33 g Salz · 85 g Zucker · 65 ml Raps- oder Sonnenblumenöl · 160 ml 5%iger Essig

Die Fleischpaprika in kleine Stücke schneiden, mit dem gesamten Salz und Zucker vermischen und 7 bis 8 Stunden ziehen lassen, wobei es sich empfiehlt, zwischendurch immer wieder umzurühren. Anschließend die solcherart marinierten Paprikastücke abseihen. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und mit dem Öl und dem Essig aufgeköcht. Karfiol, Karotten und Einlegegurken in würfelgroße Stückchen schneiden und mit den Paprikastücken vermischen. Den aufgeköchten Sud dazugießen, gut durchmischen und auskühlen lassen. Zum Schluss die durchgezogenen, ausgekühlten Gemüsestückchen in die Gläser geben und mit der Flüssigkeit auffüllen. Die Gläser verschließen und bei 90 Grad pasteurisieren.