

Rezepte

Erdbeerkonfitüre

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Gelierzucker



Zubereitung

1. Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und der Hälfte des Gelierzuckers aufkochen, dann Rest des Zuckers hinzufügen und 4 Min. weiterkochen. Im Anschluss Schaum abschöpfen.
2. Heisse Konfitüre in vorgewärmte Gläser füllen und verschliessen.
3. Die gefüllten Gläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

Fermentierte Kolrabi

Zutaten

- 1-2 Kohlrabi
- 210 ml warmes Wasser
- 10 g Zucker
- 8 g Salz
- 8-10 ml Essig



Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden, blanchieren, in Eiswasser abschrecken.
2. In einem Rund Glas schichten, mit Zucker-, Salz-, Essig-Lösung bedecken.
3. Vier Tage bei Raumtemperatur stehen lassen, danach drei Wochen im Kühlschrank fermentieren lassen.

Klassisch eingelegter Knoblauch

Zutaten

- 250 g Knoblauch
- 500 ml Olivenöl
- Wasser zum Blanchieren
- Salz
- Optional: Thymian, Chilisoten oder Rosmarin



Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und in gesalzenem Wasser für 5 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Abgekühlte Knoblauchzehen in Einmachgläser füllen und nach Belieben Kräuter hinzufügen.
3. Gläser mit Olivenöl auffüllen, bis alle Knoblauchzehen bedeckt sind.
4. Gläser verschließen und in einer dunklen Speisekammer oder im Keller 2 Wochen ziehen lassen.