

## Einkochen im Herbst 2018

Interessante Rezepte aus „alter Küche“, die unsere Großeltern schon zu schätzen wussten

### **Herstellung von Butterschmalz** (zum Braten, Verfeinern oder auch als Streichfett)

**500 g BIO- Butter** in Stücke schneiden und in einen Edelstahltopf geben. Danach die Butter langsam schmelzen lassen und sobald sie zu köcheln beginnt, Hitze auf die niedrigste Stufe stellen. Die Butter sollte nur noch leise vor sich hin köcheln.

Während des Kochprozesses verdampft das Wasser Schritt für Schritt, die Eiweiße werden vom Fett abgesondert und sammeln sich auf der Oberfläche in Form von einem weißen Schaum. Den Schaum bitte mit einem Löffeln oder Schaumkelle entfernen.

Butter 30-40 Minuten köcheln lassen und dabei keinen Deckel auflegen und auch nicht umrühren! Wenn die Butter klar wirkt, am Boden das Milcheiweiß (die Molke) wie flüssiges Gold aussieht, und kein Wasserdampf mehr aufsteigt, dann ist das Butterschmalz fertig.

Die Flüssigkeit durch einen Kaffeefilter oder feines Sieb gießen und in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen.

*Das Schmalz hält sich so über mehrere Monate, angeblich sogar Jahre.*

*Kann jetzt zum Braten oder auch als Streichfett verwendet werden. Es hat einen nussigen Buttergeschmack.*

### **Herstellung von Tomaten-Ketchup** (Rezept ist aufwendig, aber das Beste, was ich habe, ist noch von den Eltern meines Mannes)

Bitte auf die gewünschte Menge umrechnen/reduzieren, da es sich hier um 7 kg Tomaten handelt!

7 kg Tomaten mit  
125 g Salz  
32 g Cayennepfeffer  
32 g Nelken  
64 g Selleriesalz  
32 g Zimtpulver  
32 g Inger  
2 Knoblauchzehen  
½ Liter guter Essig

Zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme ca. 2 – 3 Stunden einkochen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb geben. Heiß in Flaschen oder Gläser füllen und erhalten lassen. (Ich benutze Twist-Off, das ist einfacher als Einkochgläser und dann auch in kleinen Mengen abgefüllt werden)

### **Süßer Senf** (ideal auch für Salatdressing)

½ l guten Essig mit 250 g Zucker aufkochen und kalt werden lassen. In diese Flüssigkeit werden dann 250 g braunes oder auch gelbes Senfmehl eingerührt. Immer wieder umrühren. Nach einer halben Stunde kann Der Senf zum Ausreifen in Twist-Off-Gläser gefüllt werden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.