



Essigzwetschgen – perfekt zu Wild, Fleisch, Ziegenkäse

In Essig eingekochte Zwetschgen sind eine feine würzige Beilage zu geschmortem Fleisch, vor allem Wild: Auch zu Ziegenkäse und Frischkäse passen sie sehr gut.
Zutaten:
2,5 kg reife Zwetschgen

500 ml Rotwein
500 ml Rotweinessig
50 ml Zwetschgenschnaps
1 kg Zucker
½ Vanilleschote
5 Nelken
1 Sternanis
1 Stange Ceylon-Zimt
1 Zitronenzeste

Zucker in einen flachen Topf geben und hell karamellisieren lassen, mit dem Essig ablöschen. Restliche Zutaten dazugeben und so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Zwetschgen mit einer Nadel einstechen und in den Sud geben. So lange köcheln lassen, bis die Haut einreißt.

Die Zwetschgen heiß in ein Einmachglas geben und mit dem Sud aufgießen und verschließen.

Anschließend ungefähr drei bis vier Tage lang kühl stellen. Empfehlung: Die Kerne lassen Sie bitte in den Zwetschgen, denn sie geben einen feinen Mandelgeschmack ab.



Gewürzgurken – die Frischebeilage auf dem Brotzeitbrett

Zutaten:
250 g frische Gurken (kleine Essiggurken frisch ca. 50 g pro Stück)
50 g frische Perlzwiebeln
Ca. 500 ml Weinessig
Gewürze und Kräuter
1 Lorbeerblatt
15 g Senfsaat
10 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren
2 Nelken
1 Dillzweig
1 Estragonzweig
25 g Salz
25 g Zucker
100 ml Weinessig
400 ml Wasser

Selbst eingelegte Gewürzgurken sind ein Highlight auf dem Brotzeitbrett – und noch dazu recht simpel in der Zubereitung. Und so geht's:

Die Gurken waschen und mit einem Tuch abreiben, die Perlzwiebeln in Wasser legen und danach schälen. Die Gurken und die Perlzwiebeln in ein heiß ausgespültes und saubereres Weckglas geben, Gewürze und Kräuter

dazugeben und mit Weinessig bedecken. Das Glas verschließen und ca. vier Tage lang an einen kühlen Ort stellen.

Den Essig nach vier Tagen abgießen. Wasser, Zucker, Salz und Weinessig aufkochen und kochend heiß über die Gurken gießen. Das Glas verschließen und auskühlen lassen. Im Kühlenschrank rund zwei Wochen ziehen lassen.

Fotos: ddp stockfood (3), maurilius

Eingelegte Kirschtomaten

Für 2 Einmachgläser (ca. 500 Gramm) – passt gut zu gebratenem Fisch mit Kräutern, gegrilltem Geflügel und zu Schafskäse.
1 kg Kirschtomaten
1/2 TL Puderzucker

1/2 TL Salz
1 kleine rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
300 ml Olivenöl

Die Kirschtomaten halbieren und jeweils auf zwei Gläser verteilen. Je ein Zweig Thymian und ein Lorbeerblatt in die Gläser geben.

Die Tomaten auf die Gläser verteilen und mit Olivenöl aufgießen. Die Gläser fest verschließen und in einem Wasserbad im Backofen bei ca. 130 Grad Celsius ungefähr eine Stunde garen.

Danach auskühlen lassen.



Hier geht's ans EINGEMACHT



Im Hochsommer beginnt für mich die Einmachzeit. Seit meiner Kindheit gehört es für mich unbedingt dazu, Früchte und Gemüse für den Winter haltbar zu machen. Früher war das bekanntlich eine schiere Notwendigkeit, heutzutage, wo es fast immer fast alles gibt, zählt etwas

anderes: der intensive, individuelle Geschmack, den selbst konservierte Lebensmittel haben. Das feine Spiel von Frucht, Gewürzen und Säure hat einen ganz besonderen Reiz. Probieren Sie es aus, Sie werden begeistert sein und sich lange darüber freuen.

IHR HANS JÖRG BACHMEIER

Ein Klassiker aus Italien: Getrocknete Tomaten

Getrocknete Tomaten setze ich in vielerlei Gerichte. Für Pasta-Sößen, als Beigabe zu Käse (Mozzarella) und Oliven; man kann sie auch als Zutat für mediterranes Brot verwenden.

Zutaten:
5 bis 6 aromatische Tomaten
2 Zweige Thymian
Prise Meersalz
1 TL Puderzucker
0,1 l bestes Olivenöl

Tomaten häuten, vierteln und entkernen und einzeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Meersalz, Thymian und Puderzucker bestreuen

en. Bei ca. 80 Celsius ungefähr drei Stunden im Backofen trocknen, bis sie schön trocken sind. Anschließend in Olivenöl einlegen.



Kirschen in Balsamico

Für zwei Einmachgläser je 500g
1 kg Kirschen
400 ml Kirschsaft aus dem Reformhaus
400 ml Portwein
200 ml Cassis (Schwarzer Johannisbeerlikör, ersatzweise zusätzlich 200 ml Portwein)
100 ml Balsamico
1 Vanilleschote
Saft von je 1 Orange und 1 Zitrone
Honig nach Geschmack



Die fruchtig-süßsauren Kirschen schmecken zu auf der Haut gebratenem Fisch sowie zu Huhn und Kalb. Neugierige probieren sie auch mal zu Vanilleeis.

Anschließend den Balsamico dazugeben und mit dem Honig nach Geschmack süßen.

Einmachgläser heiß ausspülen, entkernte Kirschen in die Gläser füllen.

Den Fond passieren und heiß über die Kirschen gießen. Die Gläser fest verschließen und in einem Wasserbad im Backofen bei ca. 130° C rund eine Stunde garen. Danach auskühlen lassen.