



Het inzuren van groenten in stenen inmaakpotten

De voorbereiding

Hygiëne is zeer belangrijk. Niet alleen de te verwerken groente, maar ook de inmaakpot en het deksel dienen smetteloos te zijn. Hier bewijst het aardewerk zijn uitstekende eigenschappen. Het reinigen is heel eenvoudig. Zowel de pot als het deksel van binnen en van buiten goed borstelen en afspoelen en daarna laten drogen.

De inmaakpot neemt vrijwel geen water op. Daardoor is er ook geen vrees voor schimmelvorming. Het materiaal gedraagt zich neutraal tegenover elke groente.

Het eigenlijke werk

De groente en eventuele andere ingrediënten in de pot doen (zie de hiernavolgende recepten). Het eigen vocht van de groente moet altijd 3-5 cm boven de steen staan. Als er niet genoeg eigen vocht is moet dit aangelengd worden met zout water. Dit water even aan de kook brengen en dan laten afkoelen tot handwarm.

Voordat men de steen oplegt, dekt men de groente af met grote bladeren van bv. kool of mierikswortel.

Tenslotte wordt de pot luchtdicht afgesloten door de geul boven op de pot (het zogenaamde waterslot) met water te vullen en het deksel er in te plaatsen.

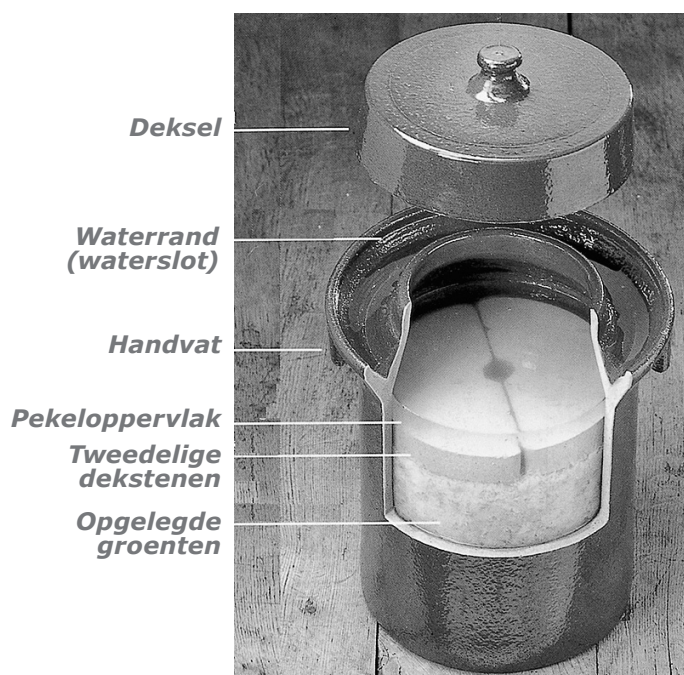
Laat de pot nu 8 tot 10 dagen staan op kamertemperatuur (18-20°C). Het gistingsproces komt nu op gang, af en toe hoort u een klokkend geluid. Dit proces kan men eventueel versnellen door

- voor het sluiten van de pot - wat wei of verse karnemelk toe te voegen.

Na 8-10 dagen zet men de pot weg op een temperatuur van 4-8°C.

Houdt tijdens het gistingsproces het water in het waterslot goed in de gaten. Bij verdamping moet het weer aangevuld worden. Wel opletten dat het water niet door vacuümwerking weggezogen is : dit kan men controleren door het deksel iets op te lichten, zonder het uit het water te halen. Het weggezogen water stroomt dan weer terug in de geul.

Na het voorgeschreven aantal weken is de inhoud klaar voor gebruik. Open de pot niet langer dan nodig is voor het uitnemen van de gewenste hoeveelheid groente. Mocht de groente wat te zuur geworden zijn, dan kan men deze vermengen met wat verse groenten. Dit verzacht de smaak opmerkelijk.





Recepten

De hoeveelheden zijn afgestemd op een 10-literpot.

Zuurkool

8 kg schoongemaakte witte kool (=ong. kg "vuil")
80-120 gram zout
optioneel ¼ liter wei of goede verse karnemelk
naar smaak: eventueel jeneverbessen, karwijzaad, dille en/of kummel
optioneel 3-4 zure appels in schijven

De fijngesneden kool, vermengd met de kruiden, appelschijven en zout, laag voor laag in de pot leggen en goed aandrukken. Vul de pot voor 4/5 en dek de laatste laag met gewassen koolbladeren af. Het groentenat moet 4-5 cm boven de deksteen staan, die men boven op de laatste laag groente legt. Indien men niet voldoende groentenat heeft, aanvullen met zout water (ca. 15 gram zout per liter water).

Russische kool

Kleine, stevige witte kooltjes, Selderijknol en -blad,
nog niet geheel rijpe tomaten, uien, rode paprika's,
knoflook, Peperkorrels

De kooltjes in vieren snijden en samen met de tomaten, de blokjes selderijknol, de uienringen, de knoflookteentjes en de reepjes paprika in lagen in de pot leggen. Van de selderijblaadjes, een paar peperkorrels en zout (25 g per liter water) een afkooksel maken en dit handwarm over de groente gieten. De deksteen moet ruim onder water staan.

Voor een wat zoetere smaak kan men appel of peer toevoegen.

Rode kool

Wordt op dezelfde manier bereid als zuurkool.

Kan geserveerd worden als salade met uien, majoraan, tijm en knoflook. Koudgeperste olie gebruiken voor het klaarmaken. Zeer smakelijk bij in de schil gekookte aardappelen, hete macaroni of met gepofte kastanjes.

Sperziebonen

6-7 kg bonen
40-50 g zout
kookvocht van de bonen, of zout water (15 g zout per liter)
¼ liter wei of goede verse karnemelk

Jonge boontjes zo mogelijk heel inleggen, oudere bonen mogen gebroken ingelegd worden. Om de phasine (giftstof die in peulvruchten zit) onschadelijk te maken is het noodzakelijk de bonen gedurende 15 minuten op een klein vuur te koken. Ze mogen echter niet zacht worden. Wanneer er onvoldoende vocht is, aanvullen met kookvocht of zout water. Na 3 weken klaar voor gebruik.

Worteltjes en winterpenen

7,5 kg geraspte wortelen
Kruiden die in aanmerking komen : uien, knoflook, kruidnagel, dille, dragon, laurierblad en schijfjes mierikswortel

De groente stevig aandrukken, maar niet stukpersen. Afdekken met mierikswortel of koolbladeren en overgieten met zout water (25 g per liter water) en ¼ liter wei of verse karnemelk. Klaar voor gebruik na 7- 8 weken.

Augurken en komkommers

Gebruik middelgrote, stevige soorten. Kruiden met schijfjes mierikswortel, knoflookteentjes, dille, dragon, laurierkruiden en/of kruidnagels. Zout water (25 g per liter water) en ¼ liter wei of verse karnemelk toevoegen en afdekken met mierikswortel- of koolbladeren. Na 3 weken klaar voor gebruik.



Rode bieten

*7 kg rode bieten, 2-3 eetlepels mosterdkorrels, 1 eetlepel kummel (karwijzaad),
¼ kg uien, mierikswortel, 15 g zout, ¼ liter wei of verse karnemelk*

De bietjes raspen. Inleggen en kruiden (zie worteltjes en winterpeen). Minstens 6 weken gesloten houden. Bieten gisten nogal onstuimig en hebben daar flink de ruimte voor nodig. Daarom de pot slechts voor ¾ vullen.

Rode paprika

Late, stevige soorten gebruiken, die pas in de late herfst op de markt komen. De vroegere soorten worden snel zacht. Ook groene en gele paprika's zijn bruikbaar. Kruiden met knoflook, kruidnagel, laurierblad en mierikswortel. Zaadlijsten en vruchtbodem wegsnijden. Reepjes van ca. 1 cm breed ondertoevoeging van kruiden inleggen en goed aandrukken. Afdekken en zout water (25 g per liter water) toevoegen. De deksteen hoeft maar net onder water te staan, daar tijdens het gistingsproces nog vocht gevormd wordt. Na 3-4 weken klaar voor gebruik.

Selderijknol

*7,5 kg geraspte of in dobbelsteentjes gesneden selderijknol
kruiden : zie worteltjes en winterpeen.*

Werkwijze : zie tevens aldaar. Klaar na 4-6 weken.

Stenen inmaakpotten of "zuurkoolpotten" zijn verkrijgbaar in de volgende maten : 5, 10 , 15, 20, 25 en 30 liter.
Twee halve maan-vormige verzwarende stenen worden meegeleverd.

In het boek "Melkzuurgisting als bewaarmethode" van Roos Van Hoof (102.153.4) vindt u allerhande nuttige tips !



Fermentation de légumes dans des pots en grès avec couvercle plongeur

Préparation

L'hygiène est très importante pour la fermentation de légumes : la propreté des légumes mais également celle du pot (et son couvercle). C'est là que l'on découvre l'avantage considérable de ces pots en grès : ils sont faciles à nettoyer. Il suffit de bien brosser et rincer le pot et le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur et de le laisser sécher.

Le grès est une pierre qui ne pompe pas d'eau : il n'y a donc pas de formation de moisissures. Le pot reste tout à fait neutre quant au goût des différents légumes qu'il a pu contenir.

Le travail

Mettre les légumes et d'éventuels autres ingrédients dans le pot (voir les recettes ci-après). Si le jus des légumes ne suffit pas à les recouvrir de 3 à 5 cm, on peut toujours rajouter de l'eau salée cuite, puis refroidie.

Avant de placer les demi-lunes, recouvrir les légumes d'une couche de feuilles de chou, vigne ou raifort.

Puis remplir la « rigole » d'eau (le soi-disant barboteur) et couvrir le pot. Le laisser à température ambiante (18 à 20°C) durant 8 à 10 jours. On peut faciliter ou même accélérer le processus en rajoutant un peu de petit-lait ou de babeurre. La fermentation commence et provoque la montée en surface de bulles d'air que l'on entend parfois s'échapper du pot. On laisse ensuite le pot à une température de 4 à 8°C.

Dès ce moment il faut surveiller l'eau dans le barboteur. Si elle s'évapore, il faut en rajouter. Bien faire attention que l'eau ne soit pas évacuée sous vide : vous pouvez le contrôler en soulevant légèrement le couvercle, sans le sortir de l'eau. L'eau évacuée recoule dans la rigole.

Après les semaines prescrites, le contenu est prêt pour consommation. Ouvrez le pot le temps nécessaire pour enlever la quantité voulue de légumes. Si les légumes sont un peu trop aigres, vous pouvez les mélanger à des légumes frais. Ceci adoucit considérablement le goût.

Couvercle

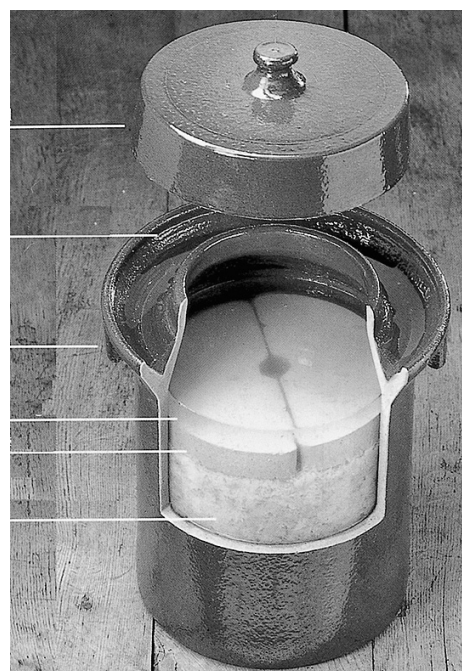
Rainure d'eau

Poignée

Saumure

*Pierre
demi-lune*

Légumes





Recettes

Les quantités sont prévues pour des pots de 10 litres

Choucroute

8 kg de choux blanc (= non nettoyé)

80-120 g de sel

Optionnel : ¼ de litre de babeurre ou de petit-lait.

Selon votre préférence : éventuellement de baies de genévrier, du cumin, du fenouil...

Optionnel : 3-4 pommes acides en tranches

Râper fin le chou, l'assaisonner avec les épices, les pommes et le sel. Le mettre dans le pot, couche par couche et bien le tasser. Remplir le pot de 4/5 et couvrir la dernière couche de feuilles de chou propres ; le jus doit dépasser les demi-lunes (placées sur la dernière couche de légumes) de 4-5 cm. Si il n'y a pas assez de jus, rajouter de l'eau salée (15 g de sel pour 1 litre d'eau)

Chou russe (recette originale du Cocasse)

Petites têtes de chou bien fermes, céleri rave avec feuilles, tomates vertes, poivrons rouges, oignons, ail, grains de poivre.

Couper les choux en quatre et les mettre dans le pot avec les tomates, les morceaux de céleri cru, les oignons coupés en rondelles, les gousses d'ail et les poivrons coupés en tranches. Faire un bouillon en cuisant dans de l'eau les feuilles de céleri avec quelques grains de poivre et du sel (25 g de sel pour 1 litre d'eau). Puis verser tiède sur les légumes. Les poids doivent être bien recouverts.

Pour un goût plus sucré, vous pouvez ajouter des pommes ou des poires.

Choux rouges

Se prépare de la même manière que la choucroute.

On peut le servir comme salade avec des oignons et des épices telles que la marjolaine, le thym et l'ail. Toujours utiliser de l'huile pressée à froid pour la préparation. Se marie parfaitement à des pommes de terre en robe des champs, des macaronis chauds ou châtaignes grillées.

Haricots verts

6 – 7 kg d'haricots

40-50 g de sel

jus de cuisson des haricots ou, eau salée (15 g sel pour 1 litre d'eau)

¼ de litre de petit-lait ou de babeurre frais

Mettre les haricots coupés dans le pot (il n'est pas nécessaire de couper les jeunes haricots, les haricots plus vieux peuvent être coupés). Pour éliminer la substance toxique contenue dans le haricots (le Phasin), il faut cuire les haricots pendant 15 min. à petit feu. Mais ne pas attendre qu'ils soient tendres. S'il n'ya pas assez de jus, ajouter de l'eau salée. Prêt pour consommation après 3 semaines.

Carottes – carottes jaunes

7,5 kg de carottes râpées

Epices pouvant être utilisées : oignons, ail, clous de girofle, estragon, feuilles de laurier, raifort en tranches.

Bien tasser les légumes dans le pot, mais ne pas les écraser. Recouvrir la surface avec des feuilles de raifort ou des feuilles de chou et verser par-dessus l'eau salée (25 g de sel pour 1 litre d'eau) et ¼ de litre de petit-lait ou de babeurre frais. Prêt pour consommation après 7-8 semaines.

Concombres et cornichons

Choisir des légumes durs de taille moyenne. Ajouter des tranches de raifort, des gousses d'ail, de l'estrageon, des feuilles de laurier et/ou des clous de girofle. Couvrir le tout de feuilles de raifort ou de chou et arroser d'eau salée (25 g de sel pour 1 litre d'eau) et ¼ litre de petit-lait. Prêt pour consommation après 3 semaines.



Betteraves rouges

7 kg de betteraves rouges, 2-3 cuillers à soupe de graines de moutarde, 1 cuiller à soupe de cumin, ¼ de kg d'oignons, du raifort, 15 g de sel, ¼ de litre de petit-lait ou de babeurre frais.

Râper les betteraves finement. Les mettre dans le pot et les épicer (voir carottes et carottes jeunes). Garder fermé pendant au moins 6 semaines. Il se produit une fermentation très forte et les betteraves ont donc besoin de beaucoup de place ! C'est pourquoi il faut donc remplir le pot qu'à $\frac{3}{4}$.

Poivrons rouges

Choisir les poivrons bien mûrs, bien en chair, qu'on ne trouve sur le marché qu'en l'automne. Les autres deviennent tendres et mous. Vous pouvez aussi utiliser des poivrons verts en jaunes. Epicer à l'ail, clous de girofle feuilles de laurier et raifort.

Ouvrir les poivrons, sortir les graines et couper en tranches d'environ 1 cm de large. Les placer dans le pot et bien tasser en ajoutant les épices. Couvrir et arroser le tout d'eau salée (25 g de sel pour 1 litre d'eau). Pour les poivrons il n'est pas nécessaire que les poids soient recouverts de beaucoup d'eau car les poivrons produisent beaucoup d'eau durant la fermentation.

Prêt pour consommation après 3-4 semaines.

Céleri rave

7,5 kg de céleri râpé ou coupé en cubes.

Epices : voir carottes et carottes jeunes.

Mode de travail : voir carottes et carottes jeunes. Prêt pour consommation après 4-6 semaines

Les pots en grés ou « pots à choucroute » sont disponible dans les dimensions suivantes : 5, 10, 15, 20, 25 et 30 litres.

Les deux poids demi-lunes sont compris.



Lactic fermentation of vegetables in ceramic pots

Preparation

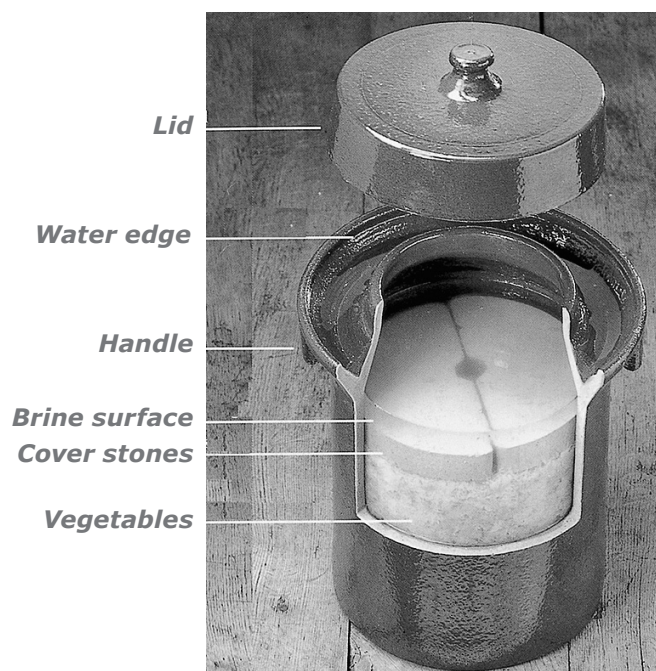
Hygiene is very important. Not only the vegetables have to be clean but also the cover and the pot itself. Ceramic pots are the best choice for sauerkraut. Cleaning is very simple. Thoroughly brush of the pot and lid on the in- and outside, rinse and let dry. The ceramic pot hardly takes up any water and therefore there is no risk mould forming. The material of the pot acts neutral in contact with any vegetables.

Procedure

Put the vegetables and, if necessary, other ingredients into the pot (see recipes). The level of the vegetables own juice has to be 3-5 cm above the stones. If there isn't enough vegetable juice add salted water. First boil this water and let it cool down to lukewarm.

Cover the vegetables with large leaves of e.g. cabbage or horseradish before placing the lid. Fill the water edge (airlock) with water and place the lid, closing the pot air tight. Let the pot rest for 8-10 days at room temperature (18-20°C). The fermentation process will start and occasionally you'll hear a bubbling sound. The fermentation process can be accelerated by adding whey or fresh buttermilk before closing the pot.

After 8-10 days put the pot at a temperature of 4-8°C. Keep a watchful eye on the airlock during the fermentation process. In case of evaporation the water has to be filled up. Make sure that the water isn't vacuum drained : this can be checked by slightly lifting the lid without lifting it out of the water, the drained water will flow back into the edge. After the prescribed amount of weeks the content is ready for use. Do not open the pot longer than necessary when taking the required amount of vegetables. Should the vegetables be too sour you can add some fresh vegetables, this will soften the taste significantly.





Recipes

Mentioned quantities are suitable for a 10 litre pot.

Sauerkraut

8 kg of washed white cabbage

80-120 g of salt

Optional : ¼ litre of whey or fresh buttermilk

Optional according to your personal taste : juniper berries, caraway seed, dill

Optional : 3-4 sliced apples

Place the fine cut cabbage, mixed with the herbs, apple parts and salt, layer by layer into the pot, press firmly. Fill the pot for 4/5 and cover the top layer with washed cabbage leaves. The vegetable juice has to be 4-5 cm above the stones. If there isn't enough vegetable juice add salted water (ca. 15 g of salt per litre of water).

Russian cabbage

Small, sturdy white cabbage, celery root and leaf, not entirely ripe tomatoes, onions, red paprika's, garlic, peppercorns.

Slice the cabbages into 4 pieces and place them in the pot layer by layer together with the tomatoes, the celery root cubes, the onion rings, the garlic and the sliced paprika.

Make an extraction of the celery leaves, a few peppercorns and salt (25 g per litre of water) pour this lukewarm over the vegetables. Make sure the stones are covered with a large amount of fluid. For a sweeter taste you can add an additional apple or pear.

Red cabbage

Prepared in the same way as sauerkraut

Can be served as a salad with onions, marjoram, thyme and garlic. Use cold pressed oil for the preparation. Very tasty with jacketed potatoes, macaroni or roasted chestnut.

Green beans

6-7 kg of beans

40-50 g of salt

Broth of beans and/or salt water (15 g of salt per litre)

¼ litre of whey or fresh buttermilk

Young beans as a whole, use older beans broken. To eliminate the harmful toxics (phasin) you have to boil the beans for about 15 minutes at low heat but don't let them get soft. If there isn't enough vegetable juice add broth or salted water. Ready for use after 3 weeks.

Carrots

7,5 kg of grated carrots

Useable herbs : onions, garlic, clove, dill, tarragon, bay laurel leaf and horseradish slices.

Press the vegetables firmly but do not crush them. Cover with horseradish or cabbage leaves and pour salted water over it (25 g per litre of water) together with ¼ of whey or fresh buttermilk.

Ready after 7-8 weeks.

Gherkins and cucumbers

Use medium sized, sturdy kinds. Spice with slices of horseradish, garlic, dill, tarragon, bay laurel leaf and/or clove. Add salted water (25 g per litre of water) and ¼ litre of whey or fresh buttermilk. Cover with horseradish or cabbage leaves.

Ready after 3 weeks

Lactoform® by Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium

Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax +32-(0)11-34.73.59

sales@brouwland.com • www.brouwland.com



Beetroot

*7 kg of beetroot, 2-3 tablespoons of mustard seeds, 1 table spoon of caraway seed,
¼ kg of onions, horseradish, 15 kg of salt, ¼ litre of whey or fresh buttermilk.*

Grate the beets. Place in the pot layer by layer and spice. Leave the pot closed for at least 6 weeks. Beets can ferment quite strong so they need plenty of space, only fill the pot for a ¾.

Red paprika

Use sturdy kinds which are ripe at the end of fall. The earlier types get soft too soon. Green and yellow paprika's are also useable. Season with garlic, clove, bay laurel and horseradish.

Remove the seed case and the thalamus. Slice in pieces of ca. 1 cm wide, add spices and place in the pot and press firmly. Cover and add salted water (25 g per litre of water). The cover stones have to be submerged just a little bit because liquid will be formed during fermentation. Ready after 3-4 weeks.

Celery root

7,5 kg of celery root grated or cut in cubes

Useable herbs : onions, garlic, clove, dill, tarragon, bay laurel leaf and horseradish slices

Press the vegetables firmly but do not crush them. Cover with horseradish or cabbage leafs and pour salted water over it (25 g per litre of water) together with ¼ of whey or fresh buttermilk. Ready after 4-6 weeks.

Ceramic pots or "sauerkraut pots" available in sizes of 5, 10, 15, 20, 25 and 30 litres.
Two cover stones included.



Einmachen von Gemüse in Einmachtopfen aus Steingut

Vorbereitung

Hygiene ist sehr wichtig. Nicht nur das zu verarbeitende Gemüse, sondern auch der Einmachtopf und der Deckel müssen in einwandfreiem Zustand sein. Hierbei beweist Ton seine hervorragenden Eigenschaften. Die Reinigung ist sehr einfach. Sowohl den Topf als auch den Deckel von innen wie von außen gut abbürsten und abspülen. Danach trocknen lassen.

Der Einmachtopf nimmt nahezu kein Wasser auf. Aus diesem Grund ist Schimmelbildung ausgeschlossen. Das Material verhält sich gegenüber jedem Gemüse neutral.

Die eigentliche Arbeit

Das Gemüse und eventuell andere Zutaten in den Topf geben (siehe Rezepte). Die eigene Flüssigkeit des Gemüses muss immer 3-5 cm über dem Boden stehen. Ist nicht genügend eigene Flüssigkeit vorhanden, muss diese mit Salzwasser verlängert werden. Dieses Wasser zum Kochen bringen und dann lauwarm abkühlen lassen.

Bevor der Stein aufgelegt wird, das Gemüse mit großen Blättern z. B. von Kohl oder Meerrettich abdecken. Anschließend wird der Topf luftdicht verschlossen, indem die Rinne auf dem Topf (der sogenannte Wasserverschluss) mit Wasser gefüllt und der Deckel darauf gelegt wird. Lassen Sie den Topf jetzt 8 bis 10 Tage bei Raumtemperatur (18-20 °C) stehen. Der Gärungsprozess wird nun in Gang gesetzt. Ab und an ist dabei ein gurgelndes Geräusch zu hören. Dieser Vorgang kann beschleunigt werden, indem Sie – vor dem Verschließen des Topfes – etwas Molke oder Buttermilch hinzufügen. Nach 8-10 Tagen stellen Sie den Topf bei einer Temperatur von 4-8 °C auf.

Kontrollieren Sie während des Gärungsprozesses das Wasser in der Wasserrinne sorgfältig.

Bei Verdunstung muss das Wasser wieder aufgefüllt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass das Wasser nicht durch das Vakuum angesaugt wurde: Dies können Sie überprüfen, indem Sie den Deckel etwas anheben, ohne ihn dabei aus dem Wasser zu entnehmen. Das weggesaugte Wasser fließt dann wieder zurück in die Rinne. Nach Ablauf der vorgeschriebenen Dauer ist der Inhalt fertig für den Verzehr. Öffnen Sie den Topf zur Entnahme der gewünschten Gemüsemenge nicht länger als notwendig. Sollte das Gemüse zu sauer geworden sein, können Sie es mit etwas frischem Gemüse mischen. Dadurch wird der Geschmack deutlich gemildert.

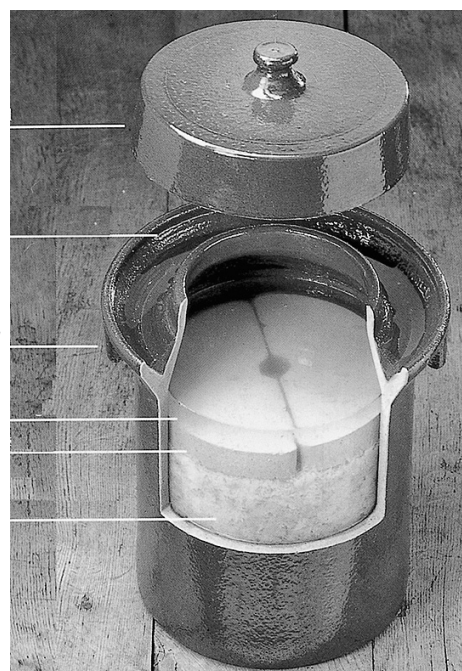
Deckel

*Wasserrand
Wasserverschluss*

Griff

*Pökelfläche
Zweiteiliger
Beschwerungsstein*

*Eingelegtes
Gemüse*





Rezepte

Die Mengenangaben sind für einen 10-Liter-Topf bestimmt.

Sauerkraut

8 kg geputzter Weißkohl (ca. kg = „Schmutz“)

80 bis 120 Gramm Salz

Wahlweise ¼ Liter Molke bzw. frische Buttermilch

Nach Geschmack: Wacholderbeeren, Kümmelsamen, Dill und/oder Kümmel

Wahlweise 3-4 saure Äpfel in Scheiben geschnitten

Den fein geschnittenen, mit Kräutern, Apfelscheiben und Salz vermischten Kohl Schicht für Schicht in den Topf legen und gut festdrücken. Füllen Sie den Topf zu 4/5 und decken Sie die letzte Schicht mit gewaschenen Kohlblättern ab. Die Gemüseflüssigkeit muss 4-5 cm über dem Deckstein stehen, den man oben auf die letzte Schicht Gemüse legt. Ist nicht genügend Gemüseflüssigkeit vorhanden, mit Salzwasser auffüllen (ca. 15 Gramm Salz pro Liter Wasser).

Russischer Kohl

Kleine, feste weiße Kohlköpfe, Sellerieknolle und -blatt, noch nicht ganz reife Tomaten, Zwiebeln, rote Paprika, Knoblauch, Pfefferkörner

Die Kohlköpfe vierteln und zusammen mit Tomaten, gewürfelter Sellerieknolle, Zwiebelringen, Knoblauchzehen und Paprikastreifen schichtweise in den Topf legen. Von den Sellerieblättern, ein paar Pfefferkörnern und Salz (25 Gramm pro Liter Wasser) einen Aufguss machen und diesen lauwarm über das Gemüse gießen. Der Deckstein muss gut unter Wasser stehen. Für einen etwas süßeren Geschmack können Äpfel oder Birnen hinzugefügt werden.

Rotkohl

Wird auf die gleiche Weise wie Sauerkraut zubereitet.

Kann als Salat mit Zwiebeln, Majoran, Thymian und Knoblauch serviert werden. Zum Anmachen kaltgepresstes Öl verwenden. Sehr lecker zu in der Schale gekochten Kartoffeln, heißen Makkaroni oder gerösteten Kastanien.

Grüne Bohnen

6-7 kg Bohnen

40-50 g Salz

Sud von den Bohnen oder Salzwasser (15 g Salz pro Liter)

¼ Liter Molke oder frische Buttermilch

Junge Bohnen möglichst ganz einlegen, ältere Bohnen können gebrochen eingelegt werden. Um das Phasin (Giftstoff in Hülsenfrüchten) unschädlich zu machen, müssen die Bohnen 15 Minuten lang bei geringer Hitze gekocht werden. Sie dürfen dabei aber nicht weich werden. Ist nicht genügend Flüssigkeit vorhanden, bitte mit Sud oder Salzwasser auffüllen. Nach drei Wochen fertig für den Verzehr.

Karotten und Wintermöhren

7,5 kg geriebene Möhren

Geeignete Kräuter: Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Dill, Estragon, Lorbeer und in Scheiben geschnittener Meerrettich

Das Gemüse fest andrücken, aber nicht zerdrücken. Mit Meerrettich oder Kohlblättern abdecken und mit Salzwasser (25 g pro Liter Wasser) und mit ¼ Liter Molke oder frischer Buttermilch übergießen.

Nach 7-8 Wochen fertig für den Verzehr.

Gewürzgurken und Salatgurken

Verwenden Sie mittelgroße, feste Sorten. Mit Meerrettichscheiben, Knoblauchzehen, Dill, Estragon, Lorbeerblättern und/oder Gewürznelken würzen. Mit Salzwasser (25 g pro Liter Wasser) und mit ¼ Liter Molke oder frischer Buttermilch übergießen und mit Meerrettich- oder Kohlblättern abdecken. Nach drei Wochen fertig für den Verzehr.



Rote Beete

7 kg Rote Beete, 2-3 EL Senfkörner, 1 EL Kümmel (Kümmelsamen), ¼ kg Zwiebeln, Meerrettich, 15 g Salz, ¼ Liter Molke oder frische Buttermilch

Die Rote Beete reiben. Einlegen und würzen (siehe Karotten und Wintermöhren). Mindestens 6 Wochen verschlossen aufbewahren. Rote Beete gärt recht stark und braucht dafür viel Platz. Daher den Topf nur zu ¾ füllen.

Rote Paprika

Späte, feste Sorten verwenden, die erst im Spätherbst auf den Markt kommen. Die frühen Sorten werden schnell weich. Auch grüne und gelbe Paprika können verwendet werden. Mit Knoblauch, Nelken, Lorbeerblättern und Meerrettich würzen.

Samenwände und Fruchtboden wegschneiden. Streifen von ca. 1 cm Breite unter Zusatz von Kräutern einlegen und gut andrücken. Abdecken und Salzwasser (25 g pro Liter Wasser) hinzufügen. Der Deckstein muss gerade unter Wasser stehen, da während des Gärungsprozesses noch Flüssigkeit gebildet wird.

Nach 3-4 Wochen fertig für den Verzehr.

Sellerieknolle

7,5 kg geriebene oder fein gewürfelte Sellerieknolle

Gewürze: siehe Karotten und Wintermöhren

Vorgehensweise: siehe Karotten und Wintermöhren. Fertig nach 4-6 Wochen.

Einmachtopfe aus Stein oder „Sauerkrauttopfe“ sind in den folgenden Größen erhältlich: 5, 10, 15, 20, 25 und 30 Liter. Zwei halbmondförmige Beschwerungssteine sind im Lieferumfang enthalten.

