Einkochen, Entsaften, Einmachen oder Eindünsten

ist eine physikalische Methode, Lebensmittel durch Erhitzen und hermetisches Abdichten zu konservieren.
Das zu konservierende Gut wird erhitzt oder gekocht und heiß abgefüllt oder es werden fertig abgefüllte Flaschen oder Gläser in Wasser eingestellt, erhitzt oder gekocht. Die Deckel funktionieren dabei wie Ventile und schließen das Glas beim Abkühlen durch Unterdruck luftdicht ab. Dadurch können keine Bakterien oder Pilzsporen mehr hineingelangen, wenn deren maximale Überlebenstemperatur unterschritten wird.

Zitat: von https://de.wikipedia.org/wiki/Einkochen

Hier möchte ich meine Erfahrungen und Rezepte dazu zusammen fasssen. Neben dem Einkochen möchte ich auch besonders auf das Entsaften eingehen. Entsafter dienen dazu, Säfte aus Obst, Gemüse, Kräutern oder Gräsern zu gewinnen. Sie können in drei Kategorien eingeteilt werden: Saftpressen, Zentrifugenentsafter und Dampfentsafter.
Für den Dampfentsafter habe ich hier einige Tabellen hinterlegt:

Entsaften von Obst:

dampf-entsafter-obst.pdf

Entsaften von Gemüse.

dampf-entsafter-gemuese.pdf

Entsaften von Kräuter:

dampf-entsafter-kraeuter.pdf

Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/einkochen?rev=1692957554

Last update: **25.08.2023 11:59**