

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 fassen. 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](#)

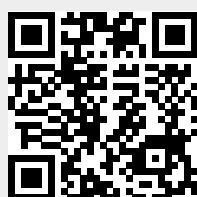
Entsaften von Kräuter:

[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**