

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
i.pernkopf@gmail.com
Tel. 07612 77700



Getrocknetes Suppenpulver

ZUTATEN

400 g Zwiebeln
300 g Karotten
80 g Lauch
300 g Tomaten
200 g Sellerie
60 bis 80 g Steinsalz
20 g frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Das geputzte und vorbereitete Gemüse grob schneiden und faszieren, gut mit Salz vermischen und dünn auf mit Backpapier oder einer Silikonmatte ausgelegte Backbleche mithilfe einer Winkelpalette oder Tortenschaufel dünn aufstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 75 bis 85 ° C und leicht geöffneter Ofentür ca. 4 Stunden trocknen, kann je nach Flüssigkeitsgehalt des Gemüses auch länger dauern. Die getrocknete Platte von Hand grob zerkleinern und in einer ausgedienten Kaffeemühle oder einer Küchenmaschine fein reiben. Gut verschlossen aufbewahren.

Selbstverständlich können auch andere frische Kräuter wie Liebstöckel, Thymian, Majoran, Basilikum oder Sellerieblätter mitgetrocknet werden.

Fein gemahlene Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Muskatnuss sowie fein geschnittene Paprikaschoten, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Fenchel, Oliven und Kapern können eine zusätzliche, feine Geschmacksnote bilden.

Für 1 Suppentasse benötigt man ca. 1 TL Pulver

Das Pulver eignet sich sehr gut zum Würzen von Suppen, Saucen und Marinaden

Eiercognac oder -likör 1

ZUTATEN FÜR CA. 1 1/2 L

500 ml Milch (Hälfte kann durch Obers ersetzt werden)
300 g Feinkristall-, Kandis- oder Rohrzucker • 6 Eidotter
40 g Vanillezucker oder 1 aufgeschnittene Vanilleschote
500 ml Weinbrand, Korn oder Wodka (38 %) • 60 ml Rum (54 %)

ZUBEREITUNG

Milch mit Kristallzucker und Vanille(zucker) aufkochen. Eidotter mit dem Mixstab in die heiße Masse gut einmischen und nur noch kurz auf der Feuerstelle belassen. Vom Herd nehmen,

noch einige Minuten weitermixen und auskühlen lassen. Weinbrand und Rum dazugeben. In Flaschen füllen und kühl sowie dunkel lagern. Vor dem Servieren aufschütteln.

T I P P S

Cognac oder Likör passen sehr gut zu diversen Eisbechern.
Als Gewürze können Sie gemahlene Zimt, Koriander, Sternanis oder Bittermandelöl beimengen.

Rhabarber-Erdbeer-Marmelade

ZUTATEN FÜR CA. 6 GLÄSER À 250 ML

600 g Erdbeeren • 600 g Rhabarber • Schuss Zitronensaft oder Prise
Zitronensäure • 500 g Gelierzucker 3 : 1 • etwas Alkohol (80 %)

ZUBEREITUNG

Erdbeeren falls erforderlich sanft waschen, gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden oder mit dem Mixstab zerkleinern. Rhabarberstangen waschen, schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Beide Früchte zusammen mit Zitronensaft und der Hälfte des Gelierzuckers in einen großen Topf geben, mischen und mindestens 3 Stunden oder am besten über Nacht zugedeckt stehen lassen. Unter Rühren zum Kochen bringen, restlichen Gelierzucker unterrühren und 5–10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach ca. 5 Minuten die erste Gelierprobe (s. S. ??) vornehmen.

Wenn die Konsistenz paßt, sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen, mithilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol darüberträufeln, anzünden und sofort verschließen. Eventuell aufsteigenden Schaum vor dem Einfüllen abschöpfen.

T I P P S

Rühren Sie vor dem Abfüllen der Gläser 120 ml Eierlikör in die Marmelade, verringern Sie dann aber die Fruchtmenge um 120 g.

Anstelle von Erdbeeren können auch Himbeeren oder Heidelbeeren verwendet werden.

bei Rückfragen stehe ich gerne unter

i.pernkopf@hotmail oder

0699 17770071

zur Verfügung

Ingrid Pernkopf

www.gruenberg.at

TIPPS UND TRICKS FÜRS EINKOCHEN UND EINLEGEN

- Am Anfang ist es ratsam, eher kleine Mengen auszuprobieren. Sie werden rasch Ihre persönlichen Favoriten finden.
- Manche Rezepturen sind von der Grundmenge eher klein gehalten. Sie können diese je nach Bedarf anpassen (z. B. die Zutaten einfach verdoppeln).
- Bevorzugt werden in diesem Buch vor allem klassische, sortenreine Marmeladen, aber auch Fruchtemischungen haben ihren Reiz. Die angeführten Rezepturen und Tipps sollen Ihnen viel Anregung zur eigenen Kreativität und für Variationsmöglichkeiten bieten.
- Glasränder sollten Sie unbedingt auf schadhafte Stellen kontrollieren. Füllen Sie die Gläser möglichst randvoll und stellen sie dann auf ein feuchtes Tuch, da sie sonst zerspringen könnten.
- Bei Marmeladekombinationen sollten die Früchte saisonal zusammenpassen: Holler-Zwetschke, Holler-Birne oder Erdbeere-Rhabarber u. a.
- Marmeladen müssen unbedingt sprudelnd kochen. Die Kochzeit darf nicht verringert werden.
- Bei Gelierhilfen ist das sprudelnde Kochen der gesamten Menge notwendig, Dies ist wichtig, damit genügend Feuchtigkeit (Flüssigkeit) verdampfen kann, die Masse keimfrei wird und die Geliermittel voll zur Wirkung gelangen.
- Kocht die Marmelade zu lange, wird das Pektin zerstört und die Marmeladen werden dadurch zäh- bzw. dünnflüssig.
- Ist die Marmelade zu dünn geraten, nochmals aufkochen lassen und zusätzlich Geliermittel darunter rühren.
- Schwer gelierende Marmeladen aus pektinarmen Früchten nicht mit luftdichten Twist-off-Deckeln verschließen, sondern mit Einmachfolie. So kann im Laufe der Zeit die Feuchtigkeit verdunsten.
- Der Zuckeranteil sollte zwischen 54 und 60 % betragen. So hat eine etwaige Schimmelpilzbildung keine Chance. Zuckerarme Marmeladen sind besonders anfällig für Schimmelbefall.
- Überreife Früchte enthalten oft schon zu Alkohol umgewandelten Zucker, der leichter zum Verderb führen kann.