

Klassisches Einkochen im Einkochautomat mit Weckgläsern

Begriffe, Haltbarkeit und das oberste Gebot:

Beim Einkochen im Einkochautomaten bewegen wir uns in der Spannbreite zwischen Pasteurisieren bei ca. 80 °C oder Hochpasteurisieren bei ca. 98 °C. Dieses Pasteurisieren genügt in vielen Fällen, um das Einkochgut sehr lange haltbar zu machen.

Bei eiweißreichen Lebensmitteln wie Erbsen, Bohnen, Fleischgerichten oder beispielsweise bei der Zugabe von Mandeln, ist man aber nur auf der sicheren Seite, wenn man die Lebensmittel vor dem Einkochen sterilisiert, d. h. sie müssen im Dampfdrucktopf bei deutlich über 100 °C fertig gegart, dann heiß eingefüllt werden und schließlich bei 98 °C mindestens 90 Minuten eingekocht werden.



Obst pur dagegen kann man sogar roh in die Gläser schichten und bei 80 °C in nur 25 Minuten einkochen.

Die angestrebte gute Haltbarkeit hängt also von der Art der Speisen ab, von der Höhe der Temperatur, von der Einkochlänge und der Entscheidung, ob das Einkochgut roh eingeschichtet oder aber vollkommen durchgegart heiß eingefüllt wird - ggf. sogar mit Vorab-Sterilisation.

Alle Maßnahmen und alle Präzision aber nützen nichts, wenn man nicht das oberste Gebot beachtet: absolute Sauberkeit!

Zubehör und Vorbereitungen:

Man kann auch in einem normalen Topf oder aber im Backofen einkochen. Wer aber regelmäßig einwecken möchte und sicher sein will, dass alles garantiert gelingt, sollte sich einen Einkochautomaten zulegen. Denn hiermit ist das Einhalten der exakten Zeit und Temperatur auf die bequemste Art sichergestellt. Zum Einkochautomaten gesellen sich natürlich die Gläser, die es in verschiedenen Formen und Größen gibt, passende Deckel, Gummiringe, Klammern, ein Einfülltrichter und eine Spezialzange, mit der man die heißen Gläser entnehmen kann. Dann kann es losgehen.

Als Vorbereitung werden alle sorgfältig gespülten, fettfreien und vollkommen intakten Weckgläser samt Glasdeckeln noch einmal klar mit kochend heißem Wasser ausgespült und kopfüber zum Abtropfen auf einem sauberen Küchentuch gelagert. Ebenso verfährt man mit den benötigten Kellen und Löffeln.



Die mit klarem Wasser (ohne Spülmittel!) gesäuberten, einwandfreien, nicht porösen Gummiringe und Verschlussklemmen werden in einem Topf in Wasser mit einem Schuss Essig knapp 5 Minuten ausgekocht und anschließend in frischem klarem Wasser mit Normaltemperatur gelagert.

Einkochgut und Vorbereitungen:

Die gewählten einwandfreien, nicht überreifen Zutaten werden mit sauberen Händen achtsam gewaschen, geputzt und verlesen. Sorgfalt ist angesagt: Kein Krümelchen Brot, kein Tierchen und keine noch so kleine faule Stelle darf übersehen werden!

Man kann den Inhalt in einem separaten Topf vorkochen und dann heiß in die Gläser füllen - dann müssen diese auf einem nassen Tuch stehen. Man kann das vorbereitete Obst oder Gemüse aber auch einfach roh in die Gläser schichten und anschließend ausreichend Flüssigkeit auffüllen, so dass das Obst oder Gemüse vollkommen bedeckt ist. Als Flüssigkeit eignen sich z. B. abgekühlte Zuckerlösung (vielleicht mit Zimt oder mit etwas Zitronensaft) oder leicht gesalzenes Wasser (evtl. mit ein paar Lorbeerblättern, ein paar Zweigen Rosmarin oder anderen Kräutern).



Beim Einfüllen mit Hilfe eines Einkochtrichters sollten bis zum Rand etwa 2 cm, bei breiartigem Einkochgut sogar 3 – 4 cm leer bleiben.

Nach dem Befüllen muss der Glasrand mit einem sauberen Tuch penibel gereinigt werden. Schon winzige Flecken können einen festen Verschluss verhindern!

Nun legt man den vorbereiteten, abgetropften, aber nassen Gummiring über den Rand, legt den Glasdeckel auf und fixiert diesen mit Einmach-Klammern.

Unbedingt aufpassen, dass der Gummiring dabei nicht verrutscht!

Einsetzen und Kochen:

Die verschlossenen Gläser werden auf ein Rost in den Einkochautomaten gestellt, ohne sich zu berühren. Anschließend wird der Behälter mit Wasser gefüllt. Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Wassertemperatur der Temperatur des Einkochgutes in den Gläsern entspricht: kalte Gläser, kaltes Wasser - warme Gläser, warmes Wasser. Die Gläser müssen zuletzt ca. zu 3/4 im Wasser stehen.

Die Einkochzeit wird erst gemessen, ab dem die benötigte Hitze (z. B. 90 °C) erreicht wurde. Anschließend hält der Automat diese Hitze die ganze Zeit. Dabei darf das Wasser nicht sprudelnd kochen, sondern nur ziehen, da sonst die Flüssigkeit in den Gläsern hochkocht.

Die Einkochzeit kann 10 Minuten bis zu 120 Minuten betragen - sie ist abhängig vom Inhalt. Weiches Obst z. B. hat eine andere Zeit als hartes, rohes Gemüse.

Nach der gewählten Zeit entnimmt man die Gläser sofort mit Hilfe einer



Einkochzange. Im Raum sollte, um einen Temperaturschock zu vermeiden, dabei keine Zugluft herrschen. Man stellt die Gläser auf ein Tuch und lässt sie mit einem weiteren Tuch bedeckt langsam abkühlen.

In Ruhe abwarten: Der Deckel sitzt erst nach dem völligen Erkalten richtig fest. Nach dem Erkalten die Klammern lösen und den festen Verschluss jedes einzelnen Glases überprüfen.

Zum Abschluss werden alle Gläser mit Inhalt, Einkochdatum und Haltbarkeitsdatum beschriftet und kühl und dunkel aufbewahrt.

Der Fantasie sind beim Einkochen fast keine Grenzen gesetzt. Achtung ist bei eiweißreichen Inhalten geboten, denn diese müssen, wie oben erwähnt, vor dem Einfüllen im Dampfdrucktopf fertig gegart werden.

Tabu oder zumindest hochsensibel sind nur folgende Zutaten: Getreideprodukte wie Mehl oder Stärke, Nudeln oder Reis und Milchprodukte wie Sahne oder Joghurt. Man kann ausprobieren, Gerichte mit diesen Zutaten vorher gründlich zu sterilisieren, sollte dabei aber erst einmal mit kleinsten Mengen testen. Das bedeutet: Die raffiniert gewürzte Hackfleisch-Nudelsoße geht, die Nudeln selber werden aber später frisch dazu gekocht. Der leckere Gemüseeintopf geht, wird aber erst beim Aufwärmen mit Sahne verfeinert... usw.

Ausprobieren macht Spaß und man erhält einen leckeren Wintervorrat oder auch gern genommene Mitbringsel für Freunde oder Familie.



Süße und herzhaft-einkochbeispiele für 1-L-Gläser:

Gericht	Einkoch-temperatur	Einkoch-dauer	Mindest-haltbarkeit
Apfelstücke für Tortenfüllungen oder als Dessert, mit Zucker/Vanillezucker kurz vorgedünstet und heiß eingefüllt	90 °C	30 Minuten	ca. 1 Jahr
Pflaumenkompott mit Zucker, Zimt und Rum vorgekocht und heiß eingefüllt	90 °C	30 Minuten	ca. 1 Jahr
Apfel-Aprikosenmus, fertig gekocht und passiert, heiß eingefüllt	90 °C	30 Minuten	ca. 1 Jahr
Rhabarberstücke, roh eingeschichtet und mit abgekühltem Zuckerwasser übergossen	90 °C	30 Minuten	ca. 1 Jahr
Süßkirschen, entkernt, roh eingeschichtet und mit abgekühltem Zuckerwasser übergossen	90 °C	30 Minuten	ca. 1 Jahr
Kohlrabistreifen, roh eingeschichtet und mit kaltem Wasser übergossen	98 °C	90 Minuten	ca. 1 Jahr
Möhrenscheiben, roh eingeschichtet und mit kaltem Wasser übergossen	98 °C	90 Minuten	ca. 1 Jahr
Gulasch, fertig im Dampfgarer zubereitet, heiß eingefüllt	98 °C	120 Minuten	ca. ½ Jahr
Sauerbratenscheibchen in Soße, im Dampfgarer fertig zubereitet, heiß eingefüllt	98 °C	120 Minuten	ca. ½ Jahr
Kartoffelsuppe mit Wurstscheibchen, im Dampfgarer fertig zubereitet und heiß eingefüllt	98 °C	120 Minuten	ca. ½ Jahr

