



Kochabend vom 20.8.19

Thema Einmachen, Hans

Anmerkungen zum gewählten Menü

Der Herbst steht vor der Türe und damit auch die Erntezeit. Früher wurden im Herbst innert kurzer Zeit viele Lebensmittel geerntet. Mehr als man essen konnte und damit die guten Sachen nicht verderben, wurden sie konserviert d.h. für die spätere Verwendung haltbar gemacht. Die Industrialisierung hat auch vor Lebensmitteln nicht Halt gemacht und so kriegen wir heute normierte, immer gleich schmeckende Lebensmittel aus dem Regal. Gleich dick, gleich lang und mit demselben nichtssagenden Geschmack. Pardon: Mit Zusatzstoffen (E-Nummern) ergänzte Grundstoffe.

Das Wissen um die Konservierung im Haushalt ging die letzten 30-40 Jahre beinahe komplett verloren.

Heute Abend möchte ich euch in der Theorie die Grundlagen vermitteln und einige verschiedene Methoden zum Einmachen/Konservieren zeigen:

Wir legen Gemüse ein, machen Saucen, Konfitüre und Kräuterbutter, das jeweils in 2er Teams. Am Schluss nimmt jedermann ein Glas vom Gemachten mit nach Hause.

Insbesondere das Zubereiten von eingelegtem Gemüse ist zeitaufwändig, darum gilt es solches zuerst zu machen und die eingefüllten Gläser zum Pasteurisieren / Sterilisieren in den Backofen zu geben. Anschliessend kann man einfachere Rezepte zubereiten. Dazwischen genehmigen wir uns einen Spaghettiplausch aus Resten vom Einmachen oder Saucen davon.

Bitte rechnet die Mengen selber entsprechend den Glasgrössen aus.

Ausser den Salzkräutern werden alle Zubereitungen kochendheiss in die ausgekochten Gläser abgefüllt und für mindestens 50 Minuten im Backofen bei 85 Grad C Umluft haltbar gemacht.

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	19 Uhr
Rüsten / Mise en Place	20.30 Uhr
Essen	dazwischen
Einfüllen	21.15 Uhr
Sterilisieren/Pasteurisieren	ab 21.30 Uhr

Haltbarmachen von Speisen – das Konservieren

Eigentlich ist dieses Thema so alt wie die Menschheit. Denn seit Urzeiten will der Mensch auch im Winter, wenn die Natur mit Ihren Gaben geizt, etwas zu essen. War es zu Urzeiten vor allem das Trocknen, Räuchern und Einsalzen, so kamen später das Einmachen in Töpfen, Gläsern oder Konservendosen sowie das Einfrieren (TK) dazu.

An unserem Kochabend wollen wir uns auf das Thema des Einmachens – dem Konservieren in Gläser konzentrieren. Eigentlich sind die Grundlagen dazu sehr einfach: Speisen werden gekocht und heiss in saubere Behälter abgefüllt und luftdicht verschlossen, anschliessend pasteurisiert / Sterilisiert. So eingemachte Speisen bleiben bei richtiger Lagerung bis zu drei Jahre haltbar. Das Verfahren dazu ist eigentlich recht simpel und die allererste Grundregel dazu lautet: **peinlich sauber arbeiten!**

Einige Hintergründe

Warum verderben Nahrungsmittel?

Eine Pflanze, Frucht oder tierisches Leben stirbt nicht einfach bei der Ernte oder bei der Schlachtung. Bakterien und Fäulniskeime, die sie in sich tragen leben weiter und zersetzen die Lebensmittel. Aber auch der Sauerstoff in unserer Luft reagiert mit den Lebensmitteln, sie oxydieren.

Mikroorganismen

Mikroorganismen (Bakterien), Pilze und Enzyme sind anfällig gegen Hitze. Diese werden durch ausreichend lange und hohe Erhitzung abgetötet. Bei kürzeren Erhitzungs-Zeiten und niedrigen Temperaturen (unter 100 Grad C) spricht man von "Pasteurisierung" - man erhält nur eine verhältnismässig kurze Haltbarkeit. Bei genügend langer Erhitzungszeit und hoher Temperatur (115 bis 135 Grad C) werden praktisch alle Mikroorganismen und Enzyme abgetötet - die sogenannte "Sterilisierung" - die Haltbarkeit verlängert sich also.

Sauerstoff

Um nun aber anschliessend zu verhindern, dass später Sauerstoff und Organismen an die Lebensmittel kommen, sollen diese in einem luftdicht abgeschlossen werden. Das geschieht dadurch, dass die im Glas erhitzte Luft zwischen Behälter und Deckel herausgedrückt wird und nach dem Erkalten nicht mehr zurück kann, weil der Unterdruck im Inneren den Deckel fest auf das Glas presst.

Das Einkochen ist die traditionelle Art des haltbar machens. Damit kann man Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und vieles Mehr konservieren.

Die goldenen "Einmach-Regeln"

1. Achte auf peinlichste Sauberkeit.
2. Verwende nur frische, einwandfreie und gesäuberte Ware.
3. Gläser und Deckel dürfen keine noch so kleine Schadstelle haben und müssen vor dem Füllen ausgekocht oder mit heissem Wasser und Spülmittel gereinigt und anschliessend ausgespült werden. Alternativ können auch chemische Reinigungsmittel eingesetzt werden.
4. Beim Einfüllen von heissem Einmachgut die Gläser auf ein nasses Tuch oder Holz stellen, um sie vor dem Springen zu schützen. Als Einfüllhilfe einen Trichter verwenden.
5. Nach dem Einfüllen den Glasrand sauber abwischen.
6. Gummiring und Deckel auflegen und mit Drahtbügel verschliessen oder Deckel satt zudrehen.

Weck-Methode:

7. Einkochgläser auf die Drahteinlage im Topf stellen. Die Gläser sollten weder sich gegenseitig, noch die Topfwand berühren und mindestens zu 3/4 mit Wasser bedeckt sein.
8. Die Temperatur des Wasserbades muss bei Beginn des Einkochens immer der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen.
9. Einkochgut nur bis maximal 2 cm unter den Glasrand einfüllen.
10. Die Einkochzeit beginnt, wenn das Thermometer die im jeweiligen Rezept vorgeschriebene Temperatur anzeigt. Im Backofen, wenn im Einkochgut Bläschen aufsteigen.

Backofen Methode:

7. Backofen auf 100 Grad C Umluft einstellen.
8. Gläser auf Backblech mit mindestens 2 cm Abstand zu einander stellen.
9. Nach 5-6 Minuten die Temperatur auf 90 Grad C reduzieren und gute 50 Minuten im Ofen lassen. Bei 100 Grad C Umluft könnten die Dichtungsgummi (auch bei Twist-Off Gläser) Schaden nehmen.
10. Sofort nach Ende der Einkochzeit die Gläser aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Nicht kalt abschrecken!

Weiterfahren

11. Nach dem Erkalten beschriften, Einkochdatum, Inhalt und wenn gewünscht Rezeptnummer notieren.
12. Kühl und dunkel lagern, dafür eignet sich insbesondere eine dunkle Ecke im Keller.
13. Gläser durch vorsichtigen Zug an der Gummilasche öffnen. Sollte diese abreißen, den Bügel wieder aufsetzen und das Glas umgekehrt einige Minuten in heisses Wasser stellen.
14. Bombierte Deckel oder wenn Flüssigkeit zwischen dem Gummiring heraus tritt, Inhalt wegwerfen.

Das Sterilisieren von Gemüse

Nach dieser Methode werden die Früchte oder Gemüse in verschlossenen Gläsern oder Flaschen gekocht.

Die Gemüse werden vorbereitet, sauber gewaschen, in Salzwasser 1 Minute blanchiert oder auf dem Sieb überbrüht und sofort kalt abgeschreckt. Sie werden zerkleinert, je nach ihrer Art und möglichst dicht in die Gläser eingefüllt. Man gibt eine Salzlösung von 1 Liter Wasser mit 10 g Salz zu und sterilisiert sie nach Vorschrift. Alles Gemüse muss unbedingt zweimal gekocht werden, das zweitemal frühestens nach 24 Std., spätestens nach 72 Std. Gemüse enthält eine Sorte Pilze, die sich erst einen Tag nach dem ersten Kochen entwickeln und dann durch das zweite Kochen abgetötet werden müssen.

Es darf nicht zuviel Salz verwendet werden, da Gemüse sonst hart werden.

Warum eignen sich Tomaten besonders gut zum Einmachen?

Tomaten können auf die verschiedensten Arten eingemacht werden, wodurch ihre Verwendungsmöglichkeit im Winter auch sehr verschieden ist. Es lassen sich alle zur Verfügung stehenden Gefässe verwenden. Tomaten müssen im Gegensatz zu den anderen Gemüsen nur einmal gekocht werden. Tomaten büssen durch das Konservieren weder an Farbe noch an Geschmack ein. Sie bleiben leuchtendrot und aromatisch.

Tomaten sterilisieren

Möglichst gleich grosse Früchte dicht in Gläser füllen, mit Salzwasser decken (1 Liter Wasser, 1 Esslöffel Salz) und 20 Minuten sterilisieren.

Tomaten kochend einfüllen

Schnitze oder Scheiben schneiden und mit wenig Wasser aufsetzen (1 kg Früchte, 2 Löffel Wasser), 5 Minuten kochen und kochend in die vorgewärmten Flaschen füllen.

Tomatenpüree

Die Tomatenschnitze ohne Wasser aufs Feuer setzen und zugedeckt 5 Minuten kochen, bis sie schön weich sind. Durch ein Sieb oder Schnellsieb geben und das Püree abgedeckt dicklich einkochen. Kochend in kleine Gefässe, evtl. spezielle Tomatenfläschchen füllen und sofort verschliessen mit Patentverschluss oder Kork, Schnur und Paraffin.

Das Sterilisieren von Früchte

Früchte werden meistens kochend eingefüllt statt sterilisiert. Zum Kochendeinfüllen eignen sich alle Früchte. Grössere bleiben allerdings etwas schöner in der Form, wenn man sie sterilisiert, besonders Birnen und Aprikosen.

Bei beiden Einmacharten hat der Zucker keinen Einfluss auf die Haltbarkeit der Konserve. Es hat sich jedoch gezeigt, dass die Früchte aromatischer bleiben, wenn beim Einmachen Zucker beigegeben wird.

Für alle hellen Früchte wird ein Zuckersirup gekocht. Auf 1 Liter Wasser rechnet man 100-200 g Zucker, je nach Zuckergehalt der Früchte. Sobald der Zuckersirup vollständig erkaltet ist, wird er in die satt mit Früchten eingefüllten Gläser bis zu 3/4-Höhe gegossen.

Dunkle Früchte (Zwetschgen, Kirschen, Pflaumen)

Dunkle Früchte verfärben sich nicht, deshalb darf man die Wasserzugabe auf ein Minimum reduzieren. Sie werden lagenweise mit Zucker (pro Literglas ca. 3-5 Löffel Zucker, je nach Zuckergehalt der Früchte) satt eingefüllt. Zuletzt wird ca. 2 cm hoch Wasser ins Glas eingefüllt.

Das Heisseinfüllen von Früchten

Gläser in einer grossen Pfanne unter Zugabe von wenig Essig auskochen.

Früchte gut erlesen, waschen und abtropfen lassen.

Zuckerlösung aufkochen, je nach Art und Reifegrad der Früchte auf einen Liter Wasser 50-200 g Zucker.

Nur eine Lage Früchte in die Pfanne geben. Wenn sie weichgekocht sind, sorgfältig mit der Schaumkelle oder dem gelochten Löffel herausheben, möglichst ohne Saft in das vorgewärmte Glas einfüllen. Hier ist das rasche Arbeiten erstes Gebot!

Nun wird der Zuckersirup in der Pfanne nochmals aufgekocht und in das satt eingefüllte Glas bis zum Überlaufen gegossen.

Sofort den Deckel mit dem Ring auf die Flasche legen und mit dem Bügel verschliessen. Fertige Flaschen auf Holz stellen und zugedeckt, vor Luftzug geschützt, erkalten lassen

Das Pasteurieren/Sterilisieren im Backofen

Die Flaschen und Gläser werden nie direkt auf den Boden gestellt, sondern immer auf einen Gitterrost.

Es wird nur Unterhitze angewendet.

Nie weniger als 4 Flaschen oder Gläser auf einmal im Ofen kochen.

Die Gefässe müssen mindestens bis zu $\frac{3}{4}$ -Höhe mit Flüssigkeit gefüllt sein (Salz- oder Zuckerwasser).

Für das Sterilisieren im Ofen kommen nur weite Gläser und Flaschen in Frage, keine enghalsigen Flaschen oder Tomatenflaschen.

Während der Sterilisation im Ofen bleiben Backofentüre geschlossen.

Die Kochzeit ist gleich wie beim Sterilisieren im Wasserbad. Die Kochdauer wird von dem Moment an gerechnet, wo das Sterilisiergut zu Kochen beginnt (es steigen Blasen auf). Nachher wird die Hitze auf 80 Grad C reduziert.

Der Siedepunkt des Sterilisiergutes im Backofen wird ca. nach 55 Minuten erreicht.

Kontrolle des Einmachgutes

Frisch eingemachte Gläser oder Dosen sollen immer vorn stehen, damit sie am Anfang täglich kontrolliert werden können, später hie und da. Schleimiges oder weiches Gemüse oder solches mit trüber Flüssigkeit oder mit Blasenbildung ist ungeniessbar und muss weggeworfen werden.

Wenn ein Glas nach dem vollständigen Erkalten oder nach 2 Tagen nicht fest verschlossen ist, wird der Inhalt sofort verwendet; später wäre er ungeniessbar.

Alle sterilisierten Gemüse sollen vor dem Gebrauch durchgekocht, nicht nur aufgewärmt werden.

Konservierung von Kräutern

Ein wichtiger Faktor für die Ernte ist das Wetter. Es muss auf jeden Fall trocken sein. Bei Feuchtigkeit sollte man nicht ernten. Alle abgestorbenen oder kranken Blätter wegwerfen.

Konservierung: Die alte und traditionsreiche Methode, Kräuter zu trocknen, ist sicher das Trocknen. Dabei werden Bündel zusammengestellt, klein genug, dass die Luft hindurchziehen kann. Diese werden auf ein Gestell, das sich meist über dem Ofen befindet gehängt. Dort bleiben sie ein paar Tage, bevor sie in Papier verpackt und in einer dunklen Schublade gelagert werden können. Heute trocknet man Kräuter meist auf einem grossen Tablett oder Gestell. Sie werden in nur einer Schicht ausgelegt und mit Mull abgedeckt, damit sie nicht verstauben. Gestelle oder Tablett werden dann für 24 Stunden an einen trockenen Ort gestellt, zum Beispiel in die Nähe des Ofens, aber nicht in den Ofen. Die Kräuter müssen knisternd trocken, aber noch grün sein. Wenn sie braun werden, war die Hitze zu gross und der Geschmack ist beeinträchtigt. Es lohnt sich, einen Platz zum Trocknen zunächst nur mit einer kleinen Menge auszuprobieren, bevor man die ganze Ernte riskiert.

Wenn die Kräuter getrocknet sind, sollten sie so schnell wie möglich an ihrem endgültigen Platz gelagert werden. Sie dürfen in der Zwischenzeit auf keinen Fall mit Feuchtigkeit in Berührung kommen, weil sie diese aufnehmen und dann modrig werden.

Zum Aufbewahren können die Kräuter zwischen den Händen auf ein Stück Papier zerrieben und in kleine Gläser und dicht verschlossen aufbewahrt werden. Besonders gut lassen sich die folgenden Kräuter trocknen: Rosmarin, Salbei, Lorbeer, Minze, Liebstöckel, Thymian, Majoran oder auch Oregano.

Tiefgefrieren: Wohlschmeckende Kräuter, wie Kerbel, Basilikum, Dillblätter und Estragon halten sich am besten tiefgefroren. Dabei gibt es verschiedene Methoden, die alle gut funktionieren. Bei Basilikum zum Beispiel sollten nur die Blätter ohne Stiele in kleine Plastiksäckchen gefüllt werden. Von Estragon, Kerbel, Fenchel und Dill pflückt man kleine Büschel, verpackt und friert sie dann ein. Petersilie wird gehackt und zum Einfrieren in kleine Tütchen aus Folie gepackt. Eine andere Möglichkeit, Kräuter einzufrieren, ist die Blätter klein zu hacken, mit Wasser zu mischen und in Eiswürfelschalen zu füllen. Wenn sie gefroren sind, nimmt man die Schale heraus und füllt die einzelnen Würfel in Plastiksäckchen. Dann kann man jeweils so viele Würfel schmelzen, wie man gerade braucht.

Eine ältere Konservierungsmethode ist das einsalzen. Dazu eignet sich vor allem Basilikum. Blätter von den Stielen zupfen und in ein weites Glas oder in eine Plastikschaale legen und mit grobem Salz bedecken. Darüber kommt die nächste Schicht Blätter und darüber wieder Salz und so weiter, bis der Behälter voll ist. Anschliessend wird Öl darüber gegossen und die Schale dicht verschlossen. Der Behälter kann viele Wochen im Kühlschrank aufgehoben werden. Das Öl, wie auch die Basilikumblätter, werden zu Salaten, aber auch zu anderen Gerichten verwendet.

Pikantes Zwiebel-Chutney (Konfit) (kleine Gläser, ca. 1 dl)

500 g	Zwiebeln
1,5 dl	kräftiger Rotwein
1	roter Chili
15 g	frischer Ingwer
75 g	Zucker
2 El	Honig
1 Tl	Salz

Die Zwiebeln schälen und vierteln. Mit Wein in eine Pfanne geben und bei milder Hitze zum Kochen bringen. Die Chilischoten putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Alles zu den Zwiebeln geben und bei milder Hitze 1-2 Stunden köcheln lassen, bis die Zwiebeln „schmelzen“ nach und nach etwas Wasser oder Weinzugeben. In ein vorbereitetes Glas füllen, verschliessen, kalt werden lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Es hält sich unangebrochen 6 Wochen.

Zucchini mit Curry- und Honig-Sud (Grosse Gläser, ca. 3 dl)

3	mittlere Zucchini, grün und/oder gelb
1 grosse	Zwiebeln

Sud

2 dl	Essig
1 dl	trockener Weisswein (Chasselas)
50 g	Honig
2 dl	Wasser
1 Tl	gelbe Senfsamen
10	Pfefferkörner, leicht gemörsert
1 Tl	Salz
1 Tl	Madras Currypulver

Zucchini waschen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in ca. 2-3 cm breite Stücke teilen oder in Fingelange Stücke schneiden.. Zwiebeln putzen und in Spalten schneiden. Beides in eine grosse Schüssel oder in einen Topf geben

Essig, Honig und Wasser mischen und die Mischung mit Senfsamen, Pfeffer, Salz und Curry aufkochen und die Zucchini- und Zwiebelstückchen hinein geben und 2-3 Minuten aufkochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, auskühlen lassen und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Gläser auskochen.

Das Gemüse in die Gläser füllen. Sud nochmals aufkochen und die Gläser damit füllen. Den Sud noch zweimal nach etwa 24 Stunden in eine Pfanne leeren, aufkochen und kochend heiss über das Gemüse leeren.

Peperonata (Grosse Gläser, ca. 3 dl)

<i>100 g</i>	<i>Zwiebel</i>
<i>250 g</i>	<i>rote und gelbe Peperoni</i>
<i>1</i>	<i>Knoblauchzehe</i>
<i>1 kleine</i>	<i>Tomate</i>
<i>2 El</i>	<i>Essig</i>
	<i>Basilikum</i>
	<i>Salz</i>
<i>2 El</i>	<i>Olivenöl</i>

Peperoni vierteln, entkernen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Zwiebeln im Olivenöl hellgelb dünsten, Peperoni zugeben, Knoblauch durchpressen, beifügen und mit Pfeffer würzen.

Alles zugedeckt auf kleinem Feuer weich garen, in Stücke geschnittene Tomate die letzten 5-6 Minuten mitkochen, Essig beifügen. Mit Salz und feingehacktem Basilikum abschmecken. Die Peperoni sollen noch leicht Biss haben. In Gläser füllen und sterilisieren.

Salsa Mexicana – Gringokiller (mittlere Gläser ca. 2 dl)

<i>100 g</i>	<i>gehackte Zwiebeln</i>
<i>100 g</i>	<i>Frische Chili (nach Belieben)</i>
<i>400 g</i>	<i>Tomaten (oder Passito)</i>
<i>1 El</i>	<i>Zitronen- oder Limettensaft</i>
<i>Wenig</i>	<i>Zucker</i>
	<i>Öl</i>
	<i>Salz</i>

Zwiebeln fein hacken, Chili waschen und mit den Kernen in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln in wenig Öl glasig dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Chili darunter mischen und 5-6 Minuten mitdünsten. Im Cutter oder mit dem Mixstab zu einer feinen Paste verarbeiten, absieben.

Tomaten häuten, entkernen, in kleine Stücke schneiden und kochen. Nach Belieben ebenfalls mit dem Pürierstab zerkleinern. Anschliessend mit der Chilipaste und den übrigen Gewürzen von Scharf bis Pikant aromatisieren.

Salzkräuter (kleine Gläser, ca. 1 dl)

Kräuter nach Geschmack
Salz

Eine alte Konservierungsart, die gleichzeitig gute Würze ergibt, ist das Mischen mit Salz. Frische Kräuter hacken und lagenweise, in gleichen Teilen mit Salz mischen. In kleine Glasgefässe füllen und verschliessen. Nach Belieben mit Öl füllen.

Apfelmus (Grosse Gläser, ca. 3 dl)

1 kg *Äpfel*
Zucker (abhängig von der Apfelsorte)
Zitrone
Vanille (Vanillemus) nach Belieben

In einem Gefäss kaltes Wasser mit Zitronensaft mischen (ca. 1 El Zitronensaft/Liter Wasser). Äpfel schälen, halbieren Kerngehäuse, Blüte und Ansatz entfernen und sofort in das Zitronenwasser legen, so dass die Äpfel schön hell bleiben.

In einer grossen Pfanne 1 dl Zitronenwasser erhitzen und die Apfelhälften mit einer Röstiraffel hineinraspeln, immer wieder rühren, so dass die Äpfel auch hier hell bleiben. Sprudelnd aufkochen, bis die Äpfel nach zerfallen. Nach Belieben nachzuckern und mit wenig Vanille (ca. ¼ Tl/Kg) abschmecken. Mit dem Pürierstab des Mixers sehr fein zerkleinern, falls gewünscht durch ein Sieb streichen. Sofort in die vorbereiteten Einmachgläser abfüllen und gut verschlossen sterilisieren.

Aromatisierte Butter (Kräuterbutter) (Einweg-Plastikschalen)

Klassische Haushalt-Methode: Butterstücke bei Zimmertemperatur mit Hilfe einer Gabel die Zutaten gut darunter arbeiten.

Schaumige Butter: Die Zimmerwarme Butter in Stücken in einen Behälter (oder Küchenmaschine) geben. Während gut 10 Minuten auf höchster Stufe mit dem Mixbesen (Schneebeesen) schaumig schlagen. Besonders schaumig wird die Butter, wenn man nach und Nach Flüssigkeit dazu gibt (Weisswein oder Milch), ca. 1 bis 1,5 dl auf 1 kg Butter.

Die schaumig geschlagene Butter kann anschliessend nach Belieben mit Kräutern, Gewürzen etc. aromatisiert werden. Mit einem Spritzsack in Kunststoffgefässe füllen, 3-4 Tage im Kühlschrank die Aromen durchwirken lassen und anschliessend im Tiefkühler aufbewahren, im Kühlschrank langsam auftauen lassen.

Butter ½ Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und nach Bedarf Scheiben davon abschneiden. Direkt auf das heisse, grillierte Fleisch oder den Fisch geben. Es ist wichtig, dass die Butter nicht zu kalt und zu fest auf das Fleisch oder den Fisch kommt, damit sie schön schmilzt und ihr Aroma entfalten kann. Bei grösseren Quantitäten, wie zum Beispiel bei Entrecote "Café de Paris", Butter im Wasserbad leicht schmelzen lassen und über das Fleisch giessen. Dabei darauf achten, dass die Butter schaumig bleibt und nicht zu flüssig wird.

Chilibutter

*100 g Butter
Cayenne oder 1 frischer Chili (nach Belieben)
1 Tl Paprika (zum Färben oder 1 Tl Tomatenpüree)
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer*

Kräuter Butter

*200 g Butter
Salz, Pfeffer
1 Tl Zitronensaft
1 Tl milder Senf
3 El fein gehackte Kräuter z.B.: Petersilie, Schnittlauch, Estragon,
Kerbel, Basilikum und 2 Blättchen Pfefferminze*

Curry Butter

100 g *Butter*
2 Tl *Curry*
 Salz, Pfeffer

Spannend sind auch folgende Variationen:

Café de Paris

125 g *Butter*
4 *Dose Sardellen, feingehackt*
je 1 Tl *Kräuter, wie Rosmarin, Thymian, Majoran, Salbei, Dill, Estragon*
1 El *Cognac*
 Origano und Paprika
1 El *Senf*
1 El *feingehackte Kapern*
 Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Curry

Roquefort Butter

100 g *Butter*
40 g *Roquefort (mit der Gabel zerdrückt)*
3 Spritzer *Worcester Sauce*
 wenig Senf extra pikant

Beurre Maître d'hôtel

100 g *Butter*
1 El *gehackte Petersilie*
1 El *Zitronensaft (und evtl. Zestenabrieb)*
 Salz, Pfeffer

Ihr arbeitet am „Eingemachte“, dafür bereite ich euch den Znacht

Spaghettiplausch, Saucen dazu:

Peperonata

Kräuterbutter

Tomatensauce (Arrabiata oder Salsa Mexicana)

Gorgonzolasauce

Pesto Rosso (bringe ich mit)

Dazu genehmigen wir uns einen feinen Barbera.