

Stichwortverzeichnis

A

Äpfel

- Einfrieren 187
- Einkochen 128
- Lagerung 260
- Trocknen 219

Aluminium 115

Aluminiumfolie 48, 169

Ananas

- Trocknen 224

Antihaft-Backspray 201

Antioxidationsmittel 56, 127

Apfelkraut 62

Apfelkuchenfüllung 129

Apfelmus 130

Aprikosen

- Einkochen 131
- Trocknen 220

Ascorbinsäure 127, 217

Auftauen 173

- Früchte 190
- Gemüse 199
- Methoden 174

B

Backofen 210

Backthermometer 206

Bakterien 54 f., 164

Bananen

- Trocknen 220

Bananenkürbis 198

Beeren

- Einkochen 132

Behälter (Einfrieren) 168

Behälter (Trocknen) 213

Behälter, feste 48

Birnen

- Einkochen 134
- Lagerung 260
- Trocknen 223

Birkenkraut 62

Blanchieren 165, 190

Blanchieren (Trocknen) 216

Blattgemüse

- Einfrieren 196

Blaubeeren

- Einfrieren 189
- Einkochen 133
- Trocknen 221

Blumenkohl

- Einfrieren 196

Bohnen

- Einkochen 145

Bohnenkerne

- Einfrieren 193

Botulismus 54 f.

Brokkoli

- Einfrieren 194

Brombeeren

- Einkochen 133

Brombeersaft 105

Brot

- Einfrieren 181

Brühe 153

- Einfrieren 180

Butter

- Einfrieren 183

Butternusskürbis 198

C

Cassis 73

Chefkochmesser 38

Chiccoree 196

Chlorophyll 267

Chutney

- Möhren-Aprikosen-Chutney 81

- Pflaumen-Apfel-Zwiebel-Chutney 82

Chutney 81

Crookneck 198

Curry-Kürbis 149

D

Dampfdrucktopf 101
Dampfsäften 104
Dampfsafter 101, 104
Dampfgarer 101, 104
Deckel 46
Dehydratation 205
Dehydrator *siehe Dörrgerät*
Dill
 Trocknen 244
Dilly Beans
 Einlegen 97
Dörren *siehe Trocknen*
Dörrgerät 35, 48, 206, 208
 Kaufentscheidung 209

E

Einfrieren 163
 Aluminiumfolie 169
 Auftauen 173, 190, 199
 Auftaumethoden 174
 bedingt geeignete Lebensmittel 167
 Bedingungen 34
 Behälter 168
 Blanchieren 190
 Blattgemüse 196
 Blumenkohl 196
 Bohnenkerne 193
 Brokkoli 194
 Brot 181
 Brühe 180
 Butter 183
 Eiskristalle 165
 Erbsen 197
 Fertiggerichte 177, 179
 Fische 184
 Fleisch 183
 Folienschweißgerät 171
 Füllhöhe 169
 Füllmenge 52
 Geflügel 183
 Gefrierbeutel 169
 Gefrierbrand 34, 52, 165
 Gefrierfolie 169
 Gefrierthermometer 167
 Gefrorene Äpfel in Zucker 187

Gefrorene Pfirsiche in Sirup 188
Gefrorenes Erdbeerpüree 189
Gemüse 190
Hartkäse 183
Karotten 195
Kräuter 199
Kräuterbutter 201
Kräuterwürfel 200
Kuchen 181 f.
Kühlschrank 168
Lebensmittelsicherheit 164, 174
Lebensmittelverderb 164
Muffins 181
nicht-geeignete Lebensmittel 166
Nüsse 183
Obst 185
 Obst auswählen 186
 Obst vorbereiten 186
Oxidation 165
Paprikaschoten 194
Plätzchen 181
Polyethylenfolie 169
Rosenkohl 195
Schalentiere 184
Schnellgefrorene Blaubeeren 189
Schockgefrierverfahren 189
Sirup 187
Sommerkürbis 198
Soßen 180
Spargel 192
Stromausfall 174
Suppen 180
Temperaturen 164, 167
Tiefkühlgerät 167 f.
Verpackung 164, 168 f., 183
Vorgehensweise 163
Vorteile 34, 163, 177
Wachsbohnen 193
Weichkäse 183
Winterkürbis 198
Zuckerschoten 197
Einfülltrichter 114
Eingelegtes Gemüse 96
Eingemachte Lebensmittel
 Lagerung 122
Einkochautomat 111
Einkochen 33, 111
 Äpfel 128

- Apfelmus 130
- Aprikosen 131
- Beeren 132
- Birnen 134
- Blaubeeren 133
- Bohnen 145
- Brombeeren 133
- Curry-Kürbis 149
- Erbsensuppe 154
- Fleisch 152
- geeignete Lebensmittel 114
- Gläser mit Flüssigkeit auffüllen 128
- Heißeinfüllen 127, 143 f.
- Himbeeren 133
- Hühnerbrühe 153
- Johannisbeeren 133
- Kalteinfüllen 127, 143
- Konfitüre 63
- Kräuterbohnen 146
- Kürbis 149
- Mikrowellenmethode 34
- Nektarinen 131
- Ofenmethode 34
- Pfirsiche 131
- Rhabarber 135
- Rote Bete 147
- Schnellkochtopf-Methode 34
- Selleriesalat 148
- Spaghettisoße mit Fleisch 156
- Suppen 153
- Tomaten 136
- Tomatenmark 138, 155
- Tomatensoße 156
- Vorgehensweise 116
- Einkochtopf 43, 111, 114
- Einkochzeit
 - Anpassung an Höhenlage 122
 - bei kombinierten Lebensmittel 152
- Einlegegurke 94
- Einlegen 87
 - Behälter 91
 - Dilly Beans 97
 - Eingelegtes Gemüse 96
 - Einlegegurke 94
 - Geräte 92
 - Gewürze 89
 - Gurken 94
 - Kräuter 79, 89
- Paprika 93
- Salz 88
- Salzlake 87, 89
- Schnelle Dill-Pickles 94
- Senfgurken 95
- Wasser 89
- Weinessig 88
- Würzige Rote-Bete-Pickles 98
- Zucchini süßsauer 93
- Zutaten 87
- Einmachen
 - Bedeutung des Meeresspiegels 55
 - Befüllen der Gläser 50
 - Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre 67
 - Füllhöhe 51
 - Gelee 73
 - Gemischte-Beeren-Konfitüre 70
 - Geräte 37
 - Grapefruitmarmelade 71
 - Holundergelee 74
 - Jalapeño-Salsa 86
 - Johannisbeergelee 73
 - Konfitüre 63, 67
 - Kopfraum 51
 - Kosten 32
 - Kräutertegelee 76
 - Kürbis-Apfel-Konfitüre 69
 - Kumquats-Ingwer-Marmelade 72
 - Lebensmittelsicherheit 49
 - Orangenmarmelade 71
 - Pflaumen-Apfel-Zwiebel-Chutney 82
 - Pflaumenmus 76
 - Sauerkirsch-Grappa-Konfitüre 68
 - Sauerkirschkonfitüre 68
 - Sauerkraut 89
 - Süßes Pickles-Relish 84
 - Tomatensaft 139
 - Vorteile 31 f.
 - Weingelee 75
 - Zucchini-Relish 83
- Einmachgläser 45
 - alte 51, 119
- Einmachringe 45
- Eiskristalle 165
- Englischer Teekuchen 228
- Entfärbung 51
- Entkerner 41

Entsaften

- Arbeitsschritte 102
 - durch Kochen 103
 - kalt 102
 - mit Dampfensaft 104
 - roh 102
 - Zubehör 101
- Enzyme 54, 56, 165
- Erbsen

- Einfrieren 197
 - Trocknen 233
- Erbsensuppe 154
- Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre 67
- Erdbeeren 132
- Einfrieren 189
- Erdbeersirup 106
- Erdkeller 253
- Erdmiere 253
- Ernte 141
- Estragon
- Trocknen 244
- Etiketten 40

F

- Fallobst 126
- Federwaage 43
- Fermente *siehe Enzyme*
- Fertiggerichte (Einfrieren) 177
- Feuchtigkeitsgehalt von Trockenfrüchten 218
- Fisch
- Einfrieren 184
- Fleisch 152
- Einfrieren 183
- Flotte Lotte 42
- Folienschweißgerät 43, 171, 213
- Freezer Tape 170
- Frucht
- Definition 136
- Frucht-Kleie-Muffins 227
- Fruchtsaft 128
- Früchtekuchen 228
- Füllhöhe 51, 169

G

- Garprobe (Trocknen) 208
- Geflügel
- Einfrieren 183
- Gefrierbeutel 48, 169
- Gefrierbrand 34, 52, 165
- Gefrierfach 168
- Gefrierfolie 48, 169
- Gefrierthermometer 167
- Gelee 62
- Einmachen 73
 - Fruchtaroma 265
 - Konsistenz 264
 - Luftblasen 264
 - Schimmel 265
 - trübes 264
- Geliermittel 65
- Gelierprobe 66
- Gelierungspunkt 40, 264
- Gemischte Beeren 70
- Gemischte-Beeren-Konfitüre 70
- Gemüse
- Auftauen 199
 - auswählen 142
 - Einfrieren 190
 - reinigen 142
- Geräte
- für das Einlegen 92
 - Trocknen 229
- Geräte (Einfrieren)
- feste Behälter 48
 - Folienschweißgerät 171
 - Gefrierthermometer 167
 - Tiefkühlgerät 47, 167 f.
- Geräte (Einkochen)
- Einkochtopf 43
 - Einmachgläser 45, 115
 - Glasheber 44
 - Plastikspatel 116
 - Schaumlöffel 44
 - Schöpfkelle 116
 - Steinguttöpfe 47
 - Teekessel 116
 - Trichter 47
 - Weithalstrichter 116
 - Zange 116

Geräte (Einmachen) 37
 Deckel 46
 Einfülltrichter 114
 Einkochautomat 111
 Einkochtopf 111, 114
 Entkerner 41
 Etiketten 40
 Flotte Lotte 42
 Folienschweißgerät 43
 Gestell 115
 Glasheber 114
 Gummischaber 39
 Kartoffelstampfer 41
 Kirschkernker 41
 Küchenmaschine 42
 Küchenwaage 42
 Kugelausstecher 41
 Kurzzeitwecker 40
 Messbecher 38
 Messer 38
 Messlöffel 38
 Mixer 42
 Papiertücher 39
 Pflaumentsteiner 41
 Reiben 39
 Rührschüsseln 41
 Schere 40
 Schneidebrett 40
 Schöpfkelle 39
 Sieb 42
 Sparschäler 38
 Stieltöpfe 41
 Teigschaber 39
 Töpfe 41
 Topflappen 39
 Wasserkocher 116
 Zangen 39
 Zitronenpresse 41
 Zitronenschaber 40
 Zuckerthermometer 40

Geräte (Trocknen) 48, 206
 Backofen 210
 Backthermometer 206
 Bleche 48
 Dörrgerät 48, 206, 208
 Gestell 48, 206
 Horden 206
 Küchenmaschine 206

Mixer 206
 Ofen 48
 Ofenthermometer 48
 Geschirrhandtücher 39
 Gestell 115, 206
 Getempertes Glas 45
 Getrocknetes Fruchtpotpourri 226
 Gewürze 80, 89
 Gläser
 defekt 263
 nicht luftdicht verschlossen 263
 Glasheber 44, 114
 Grapefruitmarmelade 71
 Gummischaber 39
 Gurken
 Einlegen 94

H

Haltbarkeit
 Trockengemüse 231

Hartkäse
 Einfrieren 183

Hefen 54 f.

Hefepilze 164

Heißeinfüllen 127, 132, 143 f.

Heißensaften 103

Himbeeren
 Einkochen 133

Himbeersirup 106

Höhenlage *siehe* Meeresspiegel 122

Holundergelee 74

Holundersaft 104

Honig 128

Horden 206

Hubbard 198

Hühnerbrühe 153

Hülsenbohnen
 Trocknen 232

Hygrometer 254

J

Jalapeño-Salsa 86

Jodsalz 88

Johannisbeeren
 Einkochen 133

Johannisbeergelee 73

K

Kalteinfüllen 127, 132, 143
 Kaltentsaften 102
 Kamille
 Trocknen 249
 Kanzerogene 55
 Karotten
 Einfrieren 195
 Lagerung 257
 Kartoffeln
 Lagerung 259
 Kartoffelstampfer 41
 Kekse *siehe* Plätzchen
 Kirschen
 Trocknen 221
 Kirschkerner 41
 Knoblauch
 Lagerung 259
 Kohl 90
 Lagerung 258
 Konfitüre 62
 Einkochen 63
 Einmachen 63, 67
 Konfitüre einfach 62
 Konfitüre extra 62
 Kopfraum 51, 119, 128
 Kräuter 80, 89
 Einfrieren 199
 Einlegen 79
 Ernte 243
 für Tee trocknen 252
 Inhaltsstoffe 241
 Lagerung 244
 Lufttrocknung 242
 Trocknen 241
 Kräuterbohnen 146
 Kräuterbutter 201
 Kräuterbuttermischung 250
 Kräutermischungen
 Trocknen 250
 Kräuterteagelee
 Einmachen 76
 Kräuterwürfel 200
 Kuchen
 Einfrieren 181 f.
 Küchenmaschine 42, 206
 Küchenwaage 42

Kühllagerung 256
 Kürbis 149
 Einkochen 149
 Sommerkürbis 198
 Winterkürbis 198
 Kürbis-Apfel-Konfitüre 69
 Kürbisblüten 150
 Kugelausstecher 41
 Kumquats-Ingwer-Marmelade 72
 Kurzzeitwecker 40

L

Lagerung
 Äpfel 260
 Birnen 260
 Eimer und Kisten 254
 eingemachter Lebensmittel 122
 Erdkeller 253
 Erdmiete 253
 getrockneter Kräuter 244
 getrockneter Lebensmittel 208
 Karotten 257
 Kartoffeln 259
 Knoblauch 259
 Kohl 258
 Kühllagerung 256
 Mülltonnen 254
 optimale Bedingungen 255
 Pastinakenwurzeln 257
 Porree 258
 Räume 255
 Rettich 257
 Rote Bete 256
 Sellerie 257
 Speiserüben 257
 Treppennische 254
 Trockengemüse 231
 unter der Erde 255
 Zwiebeln 258
 Lebensmittel
 saure 114
 Lebensmittelsicherheit 55
 Bedingungen 33
 bei kombinierten Gerichten 153
 Botulismus 55
 Einfrieren 164

Einmachen 49
 Kopfraum 51
 Oxalsäure 135
 Phasin 145
 Solanin 140
 Trocknen 207, 212, 231
 Lebensmittelsicherheit (Einfrieren) 174
 Lebensmittelverderb 54, 56
 Einfrieren 164
 Limonensaft 217
 Linsen 232
 Luftblasen
 Freisetzen 118
 im Einmachgut 52
 Lufttrocknung
 Kräuter 242

M

Majoran
 Trocknen 245
 Mangold 196
 Marmelade 62
 Meeresspiegel 55, 122
 Meersalz 88
 Mehltau 231
 Mehrzweckmesser 38
 Messbecher 38
 Messer 38
 Messlöffel 38
 Mikroorganismen 54 f.
 Einfrieren 165
 Mikrowellenmethode 34
 Milchsäure 89
 Minze
 Trocknen 249
 Mixer 42, 206
 Möhren *siehe* Karotten
 Möhren-Aprikosen-Chutney 81
 Muffins
 Einfrieren 181
 Mus 62

N

Nahrungsmittelvergiftung 55
 Nektarinen

Einkochen 131
 Nicht reaktive Gegenstände 92
 Nudeln 152, 180
 Nüsse
 Einfrieren 183

O

Obst
 Einfrieren 185
 Einkochen 128
 Reife 126
 Verfärbung 127
 Ofenthermometer 48, 210
 Orangenmarmelade 71
 Oregano
 Trocknen 246
 Oxalsäure 135
 Oxidation (Einfrieren) 165

P

Papiertücher 39
 Paprika
 Trocknen 234
 Paprikaschoten
 Einfrieren 194
 Parmesanreibe 39
 Passiergerät *siehe* Flotte Lotte
 Pasteurisieren 33, 111
 Pastinakenwurzeln 257
 Patisson 198
 Pektin 64
 Pulver 65
 Pfefferminzsirup 107
 Pfirsiche
 Einfrieren 188
 Einkochen 131
 Pflaumen
 Trocknen 223
 Pflaumen-Apfel-Zwiebel-Chutney 82
 Pflaumentenstein 41
 Pflaumenmus 76
 pH-Wert 114
 Phasin 145
 Pickles 94
 Probleme 265

Verderb 266
weißer Bodensatz 266
Plätzchen
 Einfrieren 181
Plastikspatel 116
Polyethylenfolie 169
Porree
 Lagerung 258
Probleme 263

R

Rehydrieren 216, 225
 Trockengemüse 231
Reiben 39
Reis 152, 180
Relishes
 Zucchini-Relish 83
Relishes 83
Rettich 257
Rhabarber
 Einkochen 135
Rhabarberkompott 135
Rillengläser 45, 51
Rohensaften 102
Rosenkohl
 Einfrieren 195
Rosmarin
 Trocknen 247
Rote Bete
 Einkochen 147
 Lagerung 256
 mit Äpfeln 147
Rührschüsseln 41
Rundhalsgläser 45, 51

S

Säuregrad 114
Saft
 Brombeersaft 105
 herstellen 101
 Holundersaft 104
 Tomatensaft 139
Saisonkalender 142
Salatgurke 94
Salbei
 Trocknen 247

Salmonellen 55
Salsa
 Jalapeño-Salsa 86
Salsa 86
Salz 88
 Zusatzstoffe 88
Salzersatzstoffe 88
Salzlake 87, 89
 und rohes Gemüse 90
Sauerkirsch-Grappa-Konfitüre 68
Sauerkirschkonfitüre 68
Sauerkraut 89
Schälmesser 38
Schalentiere
 Einfrieren 184
Schaumlöffel 44
Schere 40
Schimmel 54 f., 164, 207, 231, 265
Schlangengurke 94
Schneidebrett 40
Schnelle Dill-Pickles 94
Schnellkochtopf 112
Schnellkochtopf-Methode 34
Schockgefrierverfahren 189
Schöpfkelle 39, 116
Schraubverschlüsse 46, 117
Schwefeln von Trockenfrüchten
 217
Sellerie
 Lagerung 257
Selleriesalat 148
Senfgurken 95
Sieb 42
Sirup
 Einfrieren 187
 Erdbeersirup herstellen 106
 Himbeersirup herstellen 106
 Pfefferminzsirup herstellen 107
Solanin 140
Sommerkürbis
 Einfrieren 198
Soßen 86
 Einfrieren 180
Spaghettisoße mit Fleisch 156
Spargel
 Einfrieren 192
Sparschäler 38
Spatel 39

- Speiserüben
 - Lagerung 257
 - Spinat 196
 - Staphylokokken 55
 - Steingutöpfe 47
 - Steinsalz 88
 - Sterilisieren 33, 111
 - Stieltöpfe 41
 - Stromausfall 174
 - Sturzgläser 45
 - Süße Aufstriche
 - Allgemeines 61
 - Apfelkraut 62
 - Birkenkraut 62
 - Fruchtaufstrich 62
 - Früchte auswählen 64
 - Gelee 62
 - Konfitüre einfach 62
 - Konfitüre extra 62
 - Marmelade 62
 - Mus 62
 - Zubehör 63
 - Zubereitung 66
 - Süßes Pickles-Relish 84
 - Suppen
 - Einfrieren 180
 - Einkochen 153
 - Suppen- und Eintopfmischung
 - aus Trockengemüse 239
- T**
- Tafelsalz 88
 - Teegelee 76
 - Teemischung für Minzefreunde 252
 - Teigschaber 39
 - Tempern 45
 - Thymian
 - Trocknen 248
 - Tiefkühlgerät 47, 167 f.
 - Ordnung 171
 - Töpfe 41
 - Tomaten
 - Einkochen 136
 - Trocknen 235
 - Tomatengewürze
 - Trocknen 236
 - Tomatenmark 138, 155
 - Tomatensaft 139
 - Tomatensoße 156
 - Tonkrüge 91
 - Topflappen 39
 - Trichter 47
 - Tricolore 93
 - Trockengemüse
 - Haltbarkeit 231
 - Lagerung 231
 - Trocknen 205
 - Äpfel 219
 - Ananas 224
 - Aprikosen 220
 - Backofen 210
 - Bananen 220
 - Bedingungen 205
 - Birnen 223
 - Blanchieren 216
 - Blaubeeren 221
 - Dill 244
 - Dörrgerät 208
 - Erbsen 233
 - Estragon 244
 - Garprobe 208
 - Gemüse 229
 - Grundlagen 35
 - Hülsenbohnen 232
 - Italienische Kräutermischung 251
 - Kamille 249
 - Kirschen 221
 - Kräuter 241
 - Kräuter für Tee 252
 - Kräutermischungen 250
 - Lebensmittelsicherheit 207, 212, 231
 - Lufttrocknung 242
 - Majoran 245
 - Methoden 35, 208
 - Mexikanische Kräutermischung 251
 - Minze 249
 - Oregano 246
 - Paprika 234
 - Pflaumen 223
 - Rehydrieren 216, 225
 - Rosmarin 247
 - Salbei 247
 - Schale von Zitrusfrüchten 222
 - Schimmel 207, 231
 - Sonne 211

Teemischung für Minzefreunde 252
Thymian 248
Tomaten 235
Tomatengewürze 236
Verpacken 208, 213
Wetterbedingungen (Trocknen in der Sonne) 211
Zucchini 237
Zucchini-Chips 238
Zwiebeln 235
Trocknen (Gemüse) 229
Trocknen (Obst)
 Feuchtigkeitsgehalt 218
 geeignete Früchte 215
 Mengen 217
 Umluftofen 225
 Verfahren 218
 Vorbehandlung 216
Twist-off-Deckel 46, 117

U

Umluftofen 225

V

Vakuumverschluss *siehe* Verschluss, luftdichter
Verfärbung 127, 266
Verhornung 205
Verpackung (Einfrieren) 34, 164, 183
 Aluminiumfolie 48
 Behälter, feste 169
 Freezer Tape 170
 Gefrierbeutel 48, 169
 Gefrierfolie 48, 169
 Gemüse 191
Verpackung (Trocknen) 208
Verschluss, luftdichter 112
 Kontrolle 120
Vierkantreibe 39
Vitamin C *siehe* Ascorbinsäure

W

Waage, elektronische 43
Wachsbohnen
 Einfrieren 193

Wasser 89
Weichkäse
 Einfrieren 183
Weinessig 88, 127
Weingelee 75
Weißer Bodensatz 266
Weithalsgläser 45
Weithalstrichter 116
Wetterbedingungen (Trocknen) 211
Wiedereinfrieren 175
Winterkürbis
 Einfrieren 198
Winterkürbiss 198
Würzige Rote-Bete-Pickles

Z

Zange 39, 116
Zink 92
Zitronenpresse 41
Zitronensäure 114, 127
Zitronensaft 217
Zitronenschaber 40
Zitronenschale 40
Zitrusfrüchte
 Schale trocknen 222
Zucchini 198
 Trocknen 237
Zucchini süßsauer 93
Zucchini-Chips 238
Zucchini-Relish 83
Zuckerlösung 128
Zuckerschoten
 Einfrieren 197
Zuckersirup 128
Zuckerthermometer 40
Zweiteilige Deckel 46
 Schraubverschlüsse 46, 117
Zwiebeln
 Lagerung 258
 Schimmelbefall 259
 Trocknen 235