

Einmachliste

Kurze Produktinfo:

Grundsätzlich sind unsere ‚Konserven‘ (noch) nicht biozertifiziert. Die Hauptzutaten bauen wir überwiegend selbst an, d.h. die Äpfel, Kräuter, Chili und Tomaten stammen alle aus unserer Biolandgärtnerei. Die Quitten beziehen wir derzeit von Bekannten aus der Gegend, da unsere eigenen Bäume noch zu klein sind. Da ein Teil unserer Eigenbau-Pflanzen (v.a. die Chilis und Tomaten) in Töpfen und nicht im offenen Boden kultiviert werden, sind ihre Früchte nach dem derzeitigen EU-Recht jedoch nicht als ‚Bio‘ anerkannt.

Des Weiteren befinden wir uns in dem Spagat, dass wir einerseits für viel Fruchtgeschmack wenig Zucker verwenden wollen, andererseits bei empfindlichen Früchten wie Kürbis dadurch mit der Haltbarkeit oder aber bei den ‚Gelees‘ mit dem Gelieren Probleme haben. Deswegen verwenden wir teilweise noch das konventionelle ‚Gelfix 3:1‘ mit Sorbinsäure als Konservierungshilfe. Die Tomatenfruchtaufstriche z.B. haben wir jedoch versuchsweise mit Agar-Agar hergestellt, sie müssen auf jeden Fall nach dem Öffnen in den Kühlschrank und möglichst schnell - innerhalb 1 bis maximal 2 Wochen – aufgegessen werden.

Unser Eingemachtes

Chili:

Chili-Mix süß-sauer (süß-scharfes Chutney mit Balsamico-Essig)	230 ml-Glas	5,0 Eu
Gegrillte Chili mit Feta (in Bio-Olivenöl, scharf, Kuhmilchfeta)	200 ml-Glas	5,5 Eu

Chili-Gelee (scharf bis extrahot)

Sweet&Spicy oder Sweet&Hot (Paprika-Chili-`Marmelade)

Eingeweckte Chilis (ganze Chilis mit Samen, in Essigauflauf) sehr dekorativ und richtig scharf!	verschiedene Weck-Gläser :	
	160 ml-Glas	5,- Eu
	220 ml-Glas	5,5 Eu
	370 ml-Glas	6,5 Eu
	500 ml-Glas	7,5 Eu
	½Liter Zylinder	11,Eu
	1Liter Zylinder	15,Eu

Tomaten:

Eingeweckte Tomaten (reife!, süß-mildsauer mit Basilikum)	verschiedene Weck-Gläser:	
	500ml-Glas	5,- Eu
	altes 1-Liter-Glas	7,- Eu
Grünes Tomatenchutney (unreife!, süßlich mit Äpfeln und Rosinen)	altes 1,5-Liter Glas	10,-Eu
	200 ml-Glas	4,- Eu

Grünes Tomatenchutney mit Curcuma , pikanter als oben)

Rotes Tomatenchutney (pikant, mit etwas Chili und Ingwer)	200 ml-Glas	4,- Eu
---	-------------	--------

Tomatengelee mit Basilikum (süß-pikant, zu Käse)`

Apfel:

Apfelchutney (süßlich, mit Kurkuma)	200 ml Glas	4,- Eu
Apfel-Chili-Knofel (süß-würzig-scharfer Fruchtaufstrich zu Wurst und Käse)	200 ml Glas	3,5 Eu
Apfel-Chili Extra-Hot (süß-scharfer Fruchtaufstrich zu Wurst, Käse,...)	200 ml Glas	3,5 Eu

Fruchtaufstriche (Gelees mit 3:1 Zucker, sortenrein) 200ml oder 230ml Glas 3,5 Eu
in den Varianten:

Gravensteiner pur (,blumiges' Aroma), Gr. mit Bohnenkraut , Gr. mit Sibirischer Minze, Gr. mit Rosenmelisse, Gr. mit Orangenmelisse, Gr. mit Russischem Basilikum, Gr. mit Basilikum ,African Blue', Gr. mit Estragon, Gr. Mit Rosmarin;

Geheimrat Dr. Oldenburg (apfeliges' Aroma)

Purpuroter Cousinot mit Chili;

Quitte:

Fruchtaufstriche (Gelees mit 3:1 Zucker) in den Varianten: 200 ml Glas 3,5 Eu
Quitte pur, Quitte mit Chili, Quitte mit Vanille, Quitte mit Ingwer,Quitte mit Zitrone, Quitte mit Orange; Quitte mit Zierquitte,Quitte mit Zimt und Mandel;

Kürbis:

Kürbis-Apfel-Zitrone (Fruchtaufstrich mit Ingwer, Melonenkürbis) 200 ml Glas 3,5 Eu
Kürbis-Orange (Fruchtaufstrich aus Zuckerkürbis ,Berrychon') 200 ml Glas 3,5 Eu
Kürbischutney(würzig- pikant, mit Möhren,Kurkuma u.v.a.) noch nicht gekocht

Aubergine

Auberginen-Knoblauch-Chutney (würzig-pikant, mit Sesam) 200 ml Glas 4,5 Eu