

Suppenwürze

Tomaten 500g

Lauch 500g

Karotten 500g

Sellerie 500g und etw Grün

Petersilienwurzel 500g und etw Grün

Zwiebel 500g

Liebstockel 250g

Schnittlauch 250g

Salz 500g

Alles durch den Fleischwolf oder im Thermomix zerkleinern mit Salz vermischen (evtl. Handschuhe tragen), (700 g Gemüse und 100g Salz), in Schraubgläser ganz voll füllen, verschließen, kühl und dunkel lagern.

Kräuterpesto

30g Petersilie

30g Dill

15g Fenchelgrün

15g Kerbel

10g Liebstockel

1TL Meersalz

100ml Sonnenblumenöl

Kräuter waschen, trocken tupfen, Stiele entfernen, Blätter hacken. Zusammen mit dem Öl und Salz im Mixer fein pürieren. In Gläser abfüllen, gut verschließen in Kühlschrank stellen.

Meine liebste Marmelade

Brombeer-Nektarinen-Bananen-Marmelade

1Kg Brombeeren, 1kg Nektarinen, 1 reife Banane

Saft von 1 Zitrone

1kg Gelierzucker 2:1

Brombeeren waschen, im Topf mit etwas Wasser ca. 5 Min. kochen, durch die Flotte Lotte drehen. Saft auffangen, Nektarinen waschen und entkernen, Banane und Nektarinen in Stücke schneiden zusammen mit dem Brombeersaft in einen Topf geben, Zitronensaft und Gelierzucker verrühren, ca. 4 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. In saubere Gläser heiß einfüllen, sofort verschließen.

Apfel-Birnen-Tomaten-Chutney

300g reife Tomaten, 600g Äpfel, 250g Birnen, 200g Zwiebel

3 Knoblauchzehen 1 Stück frischer Ingwer ca. 3 cm

1 rote Chili, 200g Rosinen

1 TL Salz

450g Weißweinessig, 375g Zucker

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, Haut abziehen, das Fruchtfleisch hacken. Äpfel, Birnen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebel schälen entkernen und fein hacken. Alle Zutaten zusammen aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwa 75 Min leicht köcheln lassen, bis die Masse leicht dicklich ist Hin und wieder umrühren. Noch heiß in Gläser umfüllen sofort verschließen.