

SCHÄLEN & EINLEGEN

Knoblauch, Perlwiebel, und Co lassen sich in Essig auf ganz einfache Art über viele Monate konservieren.

Wie man im Kombi-MULTI-Dampfgarer (MDG) Knoblauch und Co in kürzester Zeit von der Schale befreit und in Essig einkocht werden wir Euch heute verraten..



Zutaten/ Einkaufsliste:

Knoblauch
Weißweinessig mild
pro Glas
1/2 TL Lavendel-Provence-Pyramidensalz
Gläser können einfache Schraubgläser, oder auch Bügel oder Klemmgläser sein.

Zubereitung:

Knoblauch schälen:

- Bei der Knoblauchknolle mit einem Brotmesser den Wurzelstrunk abschneiden.
- Knolle auseinander brechen, und die Zehen auf ein Backblech oder Patisserieblech oder Pommesteinblech legen.
- Mit der Ofenfunktion "Vital Dampf" 99°/96°C (Dampfstufe 100%) oder „Dämpfen“ 10-12 Minuten ohne vorheizen im Dampf blanchieren.
- Die Knoblauchzehen lassen sich nun ganz leicht aus der Schale drücken.

Knoblauch einlegen:

- Knoblauchzehen in ein sauberes Glas geben.
- Lavendel-Provence-Pyramidensalz beigegeben.
- Mit Essig das Glas befüllen, so dass der Knoblauch bedeckt ist.
- Gläser in ein Backblech stellen und in den untersten Einschub des MDG geben.- Einen Liter Wasser auf das Blech gießen. Die Gläser sollten sich nicht berühren.
- Mit der Ofenfunktion bzw. Sonderfunktion "Einkochen" ohne vorheizen mit 160°C einkochen oder Unterhitze.

Einkochzeit:

Die Gläser so lange einkochen bis im Glas kleine Bläschen aufsteigen bzw. der Siedepunkt erreicht ist.

Gläser 50 ml ca. 30 Minuten

Gläser 250 ml ca. 60 Minuten

Gläser 400 ml ca. 90 Minuten

Nach der Einkochzeit die Gläser im MDG bei geöffneter Türe auskühlen lassen.

Haltbarkeit ca. 2 Jahre!