



Alles selbstgemacht: Einkochen, Fermentieren, Konservieren

Die besten Rezepte von Alfons Schuhbeck von eigenem Sauerteig, Gewürzölen, Marmeladen und Kompotts bis zu selbstgemachter Gemüse- und Hühnerbrühe, Salzzitronen und Leberwurst lassen es zu Hause sicherlich nicht langweilig werden!



Alfons Schuhbeck
Hausgemacht & Eingelegt
ca. 160 Seiten, Hardcover
mit ca. 60 Abbildungen
Format 18,8 x 24 cm
€ 22,99 (D) / € 23,70 (A)
ISBN 978-3-96584-024-9
Erscheint: **7. Mai 2020**

Wenn der Trend bisher noch nicht angekommen ist, dann bestimmt spätestens jetzt mit vieeeel Zeit zu Hause. Auf Social Media Kanälen und im Internet machen Blogger und Influencer Kochshows, backen gemeinsam mit den Followern Brot, zeigen wie man fermentiert, setzen den perfekten Sauerteig an, backen Kuchen und kochen Marmeladen. Alfons Schuhbeck macht das freilich schon lange, denn in seiner Kindheit war es ganz normal, das Obst für den Winter zu Kompott zu verarbeiten und Gemüse in Essigsud einzulegen. Und dieser Trend kommt nun zurück! In „Hausgemacht & Eingelegt“ wird auf nachhaltige und regionale Produkte Wert gelegt, die dann zu köstlichen Schmankerln, die sich auch gut verschenken lassen, weiterverarbeitet werden.

Was man sich oft beim Einkochen fragt: Wie sterilisiere ich richtig? Welche Gläser und Flaschen eignen sich? Und wie lange ist das Ganze überhaupt haltbar? Selbstgemachtes hält oft länger als man denkt, so kann

man Chutney bis zu einem Jahr im Kühlschrank lagern, auch Gänse-Rilette und Kalbfleisch im Glas hält sich ca. 6 Monate. Kuchen im Glas, Salzkaramell oder Pralinen halten sich ohne Probleme mehrere Wochen. Vor dem Essen sollte aber auf jeden Fall nochmal der Frischetest gemacht werden- Alfons Schuhbeck erklärt, auf was Sie dabei achten müssen!

Neben eingelegtem Ingwer der hier auf gar keinen Fall fehlen darf, gibt es noch viele weitere tolle Rezepte wie eine Anleitung zu gebeiztem Lachs, Gewürzsalze, Rhabarbersirup, Himbeerlikör, Mixed Pickles, eingelegtem Kürbis und viele mehr die einfach das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Viel Spaß beim zuhause kochen, einmachen, und experimentieren!



© Stefan Braun

Alfons Schuhbeck. Wirklich spitze, der Mann. Als Koch wurde der gebürtige Traunsteiner Alfons Schuhbeck mit Sternen geadelt, als TV-Größe hat er die Herzen von Millionen erobert, Bestseller wie diese schlagen Rekorde: „Schuhbecks Welt der Kräuter und der Gewürze“, „Meine Reise in die Welt der Gewürze“, „Meine Gewürzküche aus Indien, Thailand, Vietnam und China“. Das Alfons Schuhbeck Geheimnis: bayerischer Charme, eine Prise Ironie, ein Pfund Kreativität, der Hauch der Moderne. Die Alfons Schuhbeck Philosophie: die Kochkunst seiner Heimat süß-salzigbitter-sauer-scharf zu verfeinern. Mit allem, wo er seine Nase hineingesteckt hat in seinen Lehr- und Wanderjahren durch die Welt.

Blick ins Buch:

Picalilli – englisches Senfgemüse

30 MIN. ZUBEREITUNG - 2 STD. ZIEHZEIT

Zutaten FÜR 4 GLÄSER (A. CA. 250 ML)

800 g Zucchini
2 Zwiebeln
65 g Salz
1 rote Paprikaschote
20 g Speisestärke (1 geh. EL)
250 g Weißweinessig
250 g Zucker
10 g mildes Currypulver (1 geh. EL)
10 g feines gelbes Senfmehl (1 EL)

- 1 Die Zucchini putzen und waschen. Dann längs vierteln und das weiche Innere mit einem Löffel entfernen. Den festen Anteil in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Etwa 500 g Zucchini und 300 g Zwiebeln (Reste anderweitig verwenden) mit 40 g Salz mischen und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.
- 2 Inzwischen die Paprikaschote längs halbieren, putzen, waschen und in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Die Zucchini-Zwiebel-Mischung in einem Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit den Paprikawürfeln in einen Topf geben.
- 3 Die Speisestärke mit etwas Essig glatt rühren, dann mit dem restlichen Essig, Zucker, den übrigen 25 g Salz, Currypulver und Senfmehl zum Gemüse in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze langsam aufkochen und etwa 1 Minute leicht köcheln lassen.
- 4 Gemüse und Sud kochend heiß in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen, gut verschließen, auf den Deckel stürzen und lauwarm abkühlen lassen. Anschließend die Gläser wieder wenden und vollständig abkühlen lassen. Das Picalilli hält sich an einem kühlen, dunklen Ort mehrere Wochen.

TIPP: Picalilli passen zu einer deftigen Brotzeit wie Käsebröt, Salate oder kaltem Braten. Sie eignen sich auch als Burger-Sauce. In England serviert man Picalilli traditionell zu Eiern, Fleisch und Fisch.

SOMMER
76



Rhabarberragout mit Erdbeeren und Himbeeren

25 MIN. ZUBEREITUNG - 15 MIN. GAREN

Zutaten FÜR 4 PERSONEN

600 g Rhabarber
180 g Zucker
2 Scheiben Ingwer
je 2 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
2 Splitter Zimtrinde
¼ aufgeschlitzte Vanilleschote
1 Zucken Sternanis
milde Chiliblößen
100 g tiefgekühlte Himbeeren
250 g Erdbeeren

- 1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Rhabarber waschen, putzen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in ein tiefes Backblech (Fettpfanne des Backofens) legen.
- 2 In einem Topf 75 ml Wasser mit Zucker, Ingwer, Zitronen- und Orangenschalen, Zimt, Vanille, Sternanis und 1 Prise Chiliblößen aufkochen und so lange köcheln lassen, bis der Sud etwas dickflüssiger wird. Den Sud über die Rhabarberstücke verteilen, die tiefgekühlten Himbeeren dazugeben und alles mit einem passenden Blatt Backpapier zudecken.
- 3 Den Rhabarber mit den Himbeeren im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten gar ziehen lassen, bis der Rhabarber weich ist. Inzwischen die Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
- 4 Den Rhabarber aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Würzzutaten entfernen, den Rhabarber-Himbeer-Mix samt Sud in eine Schüssel füllen und die Erdbeeren dazugeben. Alles gut mischen und lauwarm oder abgekühlt servieren.

TIPP: Das Rhabarberragout passt zu Mehlspeisen wie Kaiserschmarrn und zu Quarkspeisen und schmeckt lauwarm zu Eiscreme.

FRÜHLING
64

