

Süße und herzhaft Vorräte

Für 7-9 Gläser

Tomaten-Paprika-Gemüse:

2 kg reife, arom. Tomaten	500 g rote Paprika	500 g gelbe Paprika
50 g Kapern	6 Schalotten	3 Knoblauchzehen
je 1/4 Bund Rosmarin, Thymian	Salz, Pfeffer, Zucker	1 TL Zitronen-Abrieb
4 EL Olivenöl	2 EL Aceto Balsamico Bianco	

Apfel-Zimt-Birnen:

1 kg feste, säuerliche Äpfel	1 kg feste Birnen	1 kg Zucker
1 L Wasser	100 ml Apfelessig	900 ml klarer Apfelsaft
2 Zimtstangen	4 Pimentkörner	1 Nelke
1/4 Vanilleschote	4 Pfefferkörner	

Tomaten-Paprika-Mix:

Schalotten und Knoblauch schälen, klein schneiden. Tomaten waschen, in etwa 2,5 mal 2,5 cm große Stücke schneiden. Paprika waschen, entkernen und wie die Tomaten grob würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse - außer Tomaten - darin anschwitzen. Kräuter und Zitronenzesten dazugeben, würzen und leicht glasieren.

Mit Essig ablöschen, dann Tomatenstücke dazugeben. Bei kleiner Hitze weich kochen, öfter umrühren. Die Kapern dazugeben, alles eine halbe Stunde leise köcheln lassen. Abschmecken.

Derweil Gläser vorbereiten (siehe Tipps). Gemüse einfüllen, verschließen. Mindestens eine Woche ziehen lassen.

Apfel-Birnen-Kompott:

1 Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser mischen und aufkochen lassen. Das sirupartige Wasser wird Läuterzucker genannt.

Sud ansetzen: Läuterzucker, Essig, Saft, Pfeffer- und Pimentkörner sowie Zimt in einem Topf zum Kochen bringen.

Birnen und Äpfel waschen und entkernen, dann sechsteil oder achteil. Abwechselnd in die Gläser schichten.

Nach 5 Minuten Kochzeit den Sud auf die Gläser verteilen. Das Obst damit bedecken, aber zum Rand etwas Platz lassen. Verbliebene Gewürze mit einem Löffel verteilen. Gläser verschließen.

Tipps:

Gläser und Deckel vorab in einem hohen Topf mit heißem Wasser auskochen. Auf ein Geschirrtuch stellen und abtropfen lassen. Nach dem Befüllen gut verschließen und auf den Kopf stellen. Beim Abkühlen soll sich ein Vakuum bilden.

Ob Schraubdeckelglas oder Einweckglas mit Gummiring: Wer auf Nummer sicher gehen will, dass die Gläser dicht halten, sollte sie zusätzlich im Ofen einkochen bei 120 Grad für etwa 40 Minuten. Dazu die Gläser auf ein tiefes Backblech stellen und dieses mit etwas Wasser befüllen. Bei kühler, dunkler Lagerung halten sich die Gläser dann etwa ein Jahr.

Der Gemüsemix passt zu Reis, Pasta, Fisch, Fleisch oder zu Brot. Püriert und mit Frischkäse verfeinert wird er zur Suppe.

Das süße Obstkompott passt zu Joghurt und Quark. Es eignet sich auch als Füllung für Kuchen oder Eierkuchen. Zur Weihnachtszeit kann es Preiselbeeren ersetzen.

test Oktober 2016