

Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.weckglaeser.com/impressum.php

WECK-Einkochbuch

Produkt-ID: 1001727

[Zur Produktseite im Shop](#)



Das WECK-Einkochbuch

Beschreibung

Dieses Buch zeigt das nicht nur das Einkochen von Marmeladen und Fruchtkompotten, sondern auch von Fleischgerichten, Gemüse, Säften, Pilzen, Suppen und Fertiggerichten. Es ist gut geeignet für Neueinsteiger, die sich mit Weck Produkten auseinandersetzen. Die Rezepte sind klar strukturiert, mit zusätzlichen Hinweisen auf die teilweise besondere Behandlung der einzukochenden Zutaten.

Beispiele aus dem Buch

Beeren einwecken:

Berberitzen, Brombeeren, Vogelbeeren, Erdbeeren, Hagebutten, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren, Schlehen, Stachelbeeren, Weintrauben

Obst und Gemüse einwecken:

Ananas, Apfel, Aprikosen, Birnen, Kastanien, Kirschen, Mandeln, Mirabellen, Nüsse, Pfirsiche, Quitten, Reineclauden, Zwetschgen

Marmelade, Konfitüre, Gelee & Mus:

Ananaskonfitüre, Ananas-Ingwer-Konfitüre, Apfekonfitüre, Apfelsinenmarmelade, Aprikosenkonfitüre, Aprikosen-Ananas-Konfitüre, Bananenkonfitüre, Brombeerkonfitüre, Erdbeerkonfitüre, Erdbeer-Himbeer-Konfitüre, Erdbeer-Johannisbeer-Konfitüre, Erdbeer-Stachelbeer-Konfitüre, Grapefruit-Bananen-Marmelade, Grapefruit-Mandarinen-Marmelade, Grapefruit-Marmelade mit Ananas, Hagebuttenkonfitüre, Himbeerkonfitüre, Holunderkonfitüre, Johannisbeeren Konfitüre, Johannisbeer-Stachelbeer-Konfitüre, Kiwi-Konfitüre, Kiwi-Bananen-Konfitüre, Kiwi-Grapefruit-Konfitüre, Kürbiskonfitüre, Mirabellenkonfitüre, Pfirsichkonfitüre, Quittenkonfitüre, Reineclauden-Konfitüre, Rhabarberkonfitüre, Rhabarber-Apfelsinen-Konfitüre, Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre, Sauerkirsch-Konfitüre, Stachelbeer-Konfitüre, Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre, Tomatenkonfitüre, Tomaten-Apfel-Konfitüre, Zwetschgenkonfitüre, Zwetschgenkonfitüre mit Armagnac, Zwetschgenkonfitüre mit Madeira und Zimt, Zwetschgen-Honig-Konfitüre, Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen, Apfelgelee, Aprikosengelee, Berberitzengelee, Birnengelee, Brombeergelee, Erdbeergelee, Grapefruitgelee, Himbeergelee, Himbeergelee mit Johannisbeeren, Johannisbeeren Gelee, Preiselbeeren Gelee, Quittengelee, Reineclaudengelee, Rhabarber Gelee, Sauerkirschen Gelee, Stachelbeergelee, Vogelbeergelee, Weintraubengelee, Zitronengelee, Zwetschgengelee

Gemüse einmachen:

Artischocken, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Mais, Mangold, Paprika, Pastinaken, Rosenkohl, Rote Rüben / Rote Beete, Rotkohl, Sauerkraut, Schwarzwurzel, Sellerie, Spargel, Tomaten, Weisskohl, Wirsing, Zucchini, Zwiebeln, Pilze

Fleischgerichte einmachen:

Kalbsfrikassee, Kalbsragout, Kalbsgulasch, Rindergulasch, Schweinsgulasch, Schnitzel vom Kalb oder vom Schwein, Kalbshaxen, Kalbsrouladen, Rindsrouladen, Kalbsbraten, Rinderbraten (Schmorbraten), Schweinebraten, Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst, Rehbraten, Rehrouladen, Rehgulasch, Wildschwein, Hasenbraten und Kaninchenbraten

Suppen einmachen:

Blumenkohlsuppe, Erbsensuppe, Bohnensuppe, Gemüsesuppe, Hühnerbrühe, Kartoffelsuppe, Linsensuppe, Tomatensuppe

Süssspeisen aus dem Weckglas zubereiten

Details und Spezifikationen

Material: Laminierter Pappband

Gewicht je Stück: 358 g

Autor: J. Weck GmbH u. Co. KG

ISBN-Nummer: 978-3-92103405-7

Untertitel: Anleitung zum richtigen und sicheren Einkochen

Seiten: 144 Seiten

Erscheinungsjahr: 2008
Verlag: Weck Abt. Verlag
Sprache: Deutsch

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Das WECK-Einkochbuch

Beschreibung

Dieses Buch zeigt das nicht nur das Einkochen von Marmeladen und Fruchtkompotten, sondern auch von Fleischgerichten, Gemüse, Säften, Pilzen, Suppen und Fertiggerichten. Es ist gut geeignet für Neueinsteiger, die sich mit Weck Produkten auseinandersetzen. Die Rezepte sind klar strukturiert, mit zusätzlichen Hinweisen auf die teilweise besondere Behandlung der einzukochenden Zutaten.

Beispiele aus dem Buch

Beeren einwecken:

Berberitzen, Brombeeren, Vogelbeeren, Erdbeeren, Hagebutten, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren, Schlehen, Stachelbeeren, Weintrauben

Obst und Gemüse einwecken:

Ananas, Apfel, Aprikosen, Birnen, Kastanien, Kirschen, Mandeln, Mirabellen, Nüsse, Pfirsiche, Quitten, Reineclauden, Zwetschgen

Marmelade, Konfitüre, Gelee & Mus:

Ananaskonfitüre, Ananas-Ingwer-Konfitüre, Apfekonfitüre, Apfelsinenmarmelade, Aprikosenkonfitüre, Aprikosen-Ananas-Konfitüre, Bananenkonfitüre, Brombeerkonfitüre, Erdbeerkonfitüre, Erdbeer-Himbeer-Konfitüre, Erdbeer-Johannisbeer-Konfitüre, Erdbeer-Stachelbeer-Konfitüre, Grapefruit-Bananen-Marmelade, Grapefruit-Mandarinen-Marmelade, Grapefruit-Marmelade mit Ananas, Hagebuttenkonfitüre, Himbeerkonfitüre, Holunderkonfitüre, Johannisbeeren Konfitüre, Johannisbeer-Stachelbeer-Konfitüre, Kiwi-Konfitüre, Kiwi-Bananen-Konfitüre, Kiwi-Grapefruit-Konfitüre, Kürbiskonfitüre, Mirabellenkonfitüre, Pfirsichkonfitüre, Quittenkonfitüre, Reineclauden-Konfitüre, Rhabarberkonfitüre, Rhabarber-Apfelsinen-Konfitüre, Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre, Sauerkirsch-Konfitüre, Stachelbeer-Konfitüre, Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre, Tomatenkonfitüre, Tomaten-Apfel-Konfitüre, Zwetschgenkonfitüre, Zwetschgenkonfitüre mit Armagnac, Zwetschgenkonfitüre mit Madeira und Zimt, Zwetschgen-Honig-Konfitüre, Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen, Apfelgelee, Aprikosengelee, Berberitzengelee, Birnengelee, Brombeergelee, Erdbeergelee, Grapefruitgelee, Himbeergelee, Himbeergelee mit Johannisbeeren, Johannisbeeren Gelee, Preiselbeeren Gelee, Quittengelee, Reineclaudengelee, Rhabarber Gelee, Sauerkirschen Gelee, Stachelbeergelee, Vogelbeergelee, Weintraubengelee, Zitronengelee, Zwetschgengelee

Gemüse einmachen:

Artischocken, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Mais, Mangold, Paprika, Pastinaken, Rosenkohl, Rote Rüben / Rote Beete, Rotkohl, Sauerkraut, Schwarzwurzel, Sellerie, Spargel, Tomaten, Weisskohl, Wirsing, Zucchini, Zwiebeln, Pilze

Fleischgerichte einmachen:

Kalbsfrikassee, Kalbsragout, Kalbsgulasch, Rindergulasch, Schweinsgulasch, Schnitzel vom Kalb oder vom Schwein, Kalbshaxen, Kalbsrouladen, Rindsrouladen, Kalbsbraten, Rinderbraten (Schmorbraten), Schweinebraten, Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst, Rehbraten, Rehrouladen, Rehgulasch, Wildschwein, Hasenbraten und Kaninchenbraten

Suppen einmachen:

Blumenkohlsuppe, Erbsensuppe, Bohnensuppe, Gemüsesuppe, Hühnerbrühe, Kartoffelsuppe, Linsensuppe, Tomatensuppe

Süssspeisen aus dem Weckglas zubereiten

Details und Spezifikationen

Material: Laminierter Pappband

Gewicht je Stück: 358 g

Autor: J. Weck GmbH u. Co. KG

ISBN-Nummer: 978-3-92103405-7

Untertitel: Anleitung zum richtigen und sicheren Einkochen

Seiten: 144 Seiten

Erscheinungsjahr: 2008

Verlag: Weck Abt. Verlag

Sprache: Deutsch

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php