

biber

Gärtopf Feinsteinzeug 7l, handgefertigt



Anleitung

Dieser Gärtopf wurde in hochwertiger Steinzeugqualität aus reinem Naturton in einer Manufaktur in Deutschland gefertigt. Er ist mit einer lebensmittelechten Glasur (frei von Blei, Cadmium und Zinn) versehen und erlangt seine Festigkeit und besonderen Eigenschaften durch den Brand im offenen Feuer bei 1.250 °C.

Der Steinzeugscherben ist somit porenfrei und dicht gesintert, das heißt völlig wasserundurchlässig. Aufgrund seiner Dickwandigkeit wirkt der Scherben kühlend. Eingearbeitete Luftlöcher sorgen für eine gute Zirkulation und Belüftung im Topf, ermöglichen somit eine atmungsaktive Lagerung und wirken der Fäulnisbildung entgegen.

Die hohe Qualität unseres Produktes erfüllt alle Anforderungen an herausragenden Gebrauchseigenschaften: lebensmittelecht, langlebig, kantenstabil und robust, mikrowelleneeignet, backofen- und spülmaschinenfest und leicht zu reinigen.

Zubereitung

Sauerkraut

Sauerkraut aus den saftigen Köpfen des Herbstkohles einsäuern. Auf 25 kg rechnet man 75 g trockenes Meersalz. Das Kraut wird möglichst fein gehobelt, in Lagen mit etwas Meersalz vermischt in den Topf gebracht und mit einem Holzstampfer fest eingestampft. Es muss so lange gestampft werden, bis der Saft austritt, dann die nächste Lage einbringen und so fortfahren, bis der Topf soweit gefüllt ist, dass noch reichlich Platz für den Stein zum Beschweren vorhanden ist. Als Gewürz werden Wacholderbeeren dazwischengestreut. Wer ganz sicher gehen will, impft mit ¼ Liter Sauerkrautsaft. Es empfiehlt sich, den Gärtopf in den ersten zehn Tagen bei Zimmertemperatur stehen zu lassen, damit die Gärung schnell in Gang kommt. Bald wird der Deckel zu gluckern anfangen, um die beginnende Gärung zu melden. Noch etwa zehn Tage kühl stellen und den entstandenen Niederschlag vom Stein abwaschen. Nach vier Wochen kann mit dem Verzehr begonnen werden. Es ist darauf zu achten, dass die Wasserrille immer mit Wasser gefüllt ist, damit das Sauerkraut luftdicht abgeschlossen ist.

Blaukraut

Auf die gleiche Weise wird Blaukraut gemacht, besser Rotkraut genannt, weil es beim Einsäuern eine herrlich rote Farbe bekommt. Sehr fein hobeln und sehr fest einstampfen. Es wird mürber dadurch! Falls nicht genügend Saft entstanden ist, werden Krautreste (Strunk und grobe Blätter) entsaftet und mit etwas Salzwasser (15 g Salz auf 1 Liter) vermischt und dazugegeben. Zum Zudecken nimmt man Wein- oder Sauerkirschblätter und beschwert wie üblich mit Beschwerungssteinen.

Mit Zwiebeln und Majoran, wenig Thymian und Knoblauch würzen.

Bohnen

Bohnen werden sehr fein geschnipselt, die zarten und saftigsten geben das beste Gemüse. Salzmenge wie bei Sauerkraut. Die Bohnen werden gründlich mit dem Salz vermischt und fest in den Gärtopf gedrückt. Sollte sich nach dem Beschweren nicht genügend Saft zeigen, wird mit abgekochtem und wieder abgekühltem Salzwasser aufgefüllt (auf 1 Liter 15 g Salz), bis die Beschwerungssteine bedeckt sind.

Gurken

Schon im Juli wird ein Gärtopf gefüllt und mit Meersalzwasser übergossen (auf 1 Liter 25 g Salz).

Würzen: Meerrettichscheiben, Knoblauchzehen, Dill, Estragon, Lorbeerblatt, 2-3 Nelken und wenn vorhanden Wein- und Meerrettichblätter. Die Gurken wählen Sie mittellang und fest. Sie sollen noch keine Kerne gebildet haben. Sie müssen gut gewaschen und mit einem sauberen Tuch abgetrocknet werden. Es ist anzuraten, sie mit einem spitzen Messer oder Holzstäbchen zu durchbohren. Der Stein auf den Gurken soll nicht zu schwer sein, damit sie nicht zerdrückt werden.

Karotten

Im September/Oktober, wenn die Karotten zum Einsäuern kommen, ist der erste Gurkentopf schon ziemlich geleert; sehr viel Brühe (Lake) ist davon übrig geblieben, was uns beim Einsäuern der Karotte von großem Wert ist. Die Karotten werden nach dem Waschen und Putzen geräffelt (mittlere Gemüsereibe) und mit Gewürzen fest in den Topf eingestampft, jedoch ohne sie zu zerquetschen.

Gewürze: Zwiebeln, die man gleich miträffelt, drei kleine Knoblauchzehen, in die man je eine Nelke steckt, Dill, Estragon, Lorbeerblätter und Meerrettichscheiben.

Abgekochtes Meersalzwasser (auf 1 Liter 25 g Salz) übergießen, damit es zu einer Gärung kommt.

Rote Paprika

Eine Delikatesse für den Winter ist Roter Paprika. Es sind die späten, festfleischigen Sorten zu nehmen, die erst im September/Oktober am Markt sind. Die frühen, zarteren Sorten halten sich nicht so gut, werden sehr rasch weich und unansehnlich und sind in diesem Zustand nicht mehr als Salat zu verwenden.



Spülmaschinenfest



Lebensmittelecht



Backofenfest bis 250 °C