

Einkaufsliste für Rotkohl zum einmachen in Gläsern

1 Rotkohl ca. 2,3kg (+/- 100gr)

½ l Apfelsaft naturtrüb

½ l Orangensaft

1 Liter trockener Rotwein

850gr Äpfel

50gr Zucker

2 Lorbeerblätter

4 Wacholderbeeren

½ Stange Zimt

2 Pimentkörner

3 TL Salz

Speisestärke

5 Zwiebeln

Ausreichend Gläser mit Schraubverschluss, funktioniert auch mit gebrauchten Gläsern wie Kirschkgläser oder Gurkengläser, etc. Hauptsache sauber und der Deckel schließt! Aber Vorsicht bei Deckeln von gebrauchten Gläsern kann es zum Übertrag von Geruch und Geschmack kommen, bei Kirschkgläsern ist es nicht weiter schlimm und fällt im Rotkohl geschmacklich kaum negativ auf, aber saure Gurke? Daher kauft im Zweifelsfall mal eine Ladung Deckel nach, bevor es irgendwie komisch schmeckt und ne Jahresproduktion hin is :-)