

Stangenspargel - Eingemachter 1

Kategorien: Eingemachtes, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

20	Gramm	Salz
10	Gramm	Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
2	Ltr.	Wasser (2)
2	Gramm	Zitronensäure
4	kg	Gleichmässig dicke Spargeln
4	Ltr.	Wasser, ca. Menge (1)
5		Zitronenschalestreifen - breit Abgeschält Liter-Einmachgläser

Rezepte

Anleitung:

Die Spargeln großfügig schälen, so dass alles Holzige entfernt wird, und auf die Höhe der Gläser zurechtschneiden. Wasser (1) mit der Zitronensäure aufkochen und die Spargeln mit einem Tuch bedeckt 3 Minuten sanft kochen. Anschliessend in ein Becken mit kaltem Wasser legen und einige Zeit mit fliessendem kaltem Wasser kühlen. Die gut abgetropften Spargeln mit der Spitze voran so dicht wie möglich in Gläser einfüllen. Die Gläser zum Einfüllen waagerecht halten, vor allem um die Spargelspitzen nicht zu beschädigen. Wasser (2), Salz, Zucker und Zitronensaft aufkochen und über die Spargeln giessen. Zuletzt die Zitronenschalenstücke auf die Gläser verteilen und die Deckel gut schliessen. In ein heisses Wasserbad stellen und bei 98 GradC während 50 bis 60 Minuten pasteurisieren. Herausnehmen und auskühlen lassen. Diese Spargeln sind bis 1 Jahr haltbar. Der Spargelsud kann für Suppen, Saucen oder ähnliches weiterverwendet werden.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de