

Stangenspargel - Eingemachter 2

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Spargel

Zutaten für: 5 Glas

4	kg	Gleichmaessig dicke Spargeln
4	Ltr.	Wasser, ca. Menge (1)
2	Gramm	Zitronensaeeure
2	Ltr.	Wasser (2)
20	Gramm	Salz
10	Gramm	Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
5		Zitronenschalestreifen Breit abgeschaelt
5		1-Liter-Einmachglaeser

Anleitung:

Die Spargeln grosszuegig schaelen, so dass alles Holzige entfernt wird, und auf die Hoehe der Glaeser zurechtschneiden.

Wasser (1) mit der Zitronensaeeure 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 kuehlen.

Die gut abgetropften Spargeln mit der Spitze voran so dicht wie moeglich in Glaeser einfuellen. Die Glaeser zum Einfuellen waagerecht halten, vor allem um die Spargelspitzen nicht zu beschaedigen.

Wasser (2), Salz, Zucker und Zitronensaft aufkochen und ueber die Spargeln giessen. Zuletz die Zitronenschalenstuecke auf die Glaeser verteilen und die Deckel gut schliessen. In ein heisses Wasserbad stellen und bei 98 oC waehrend 50 bis 60 Minuten pasteurisieren. Herausnehmen und auskuehlen lassen.

Diese Spargeln sind bis 1 Jahr haltbar. Der Spargelsud kann fuer Suppen, Saucen oder aehnliches weiterverwendet werden.