



Welche Grundausstattung benötige ich fürs Einkochen?



Damit bei der Zubereitung Ihrer Lieblingskonfitüren alles nach Plan verläuft, sollten neben den üblichen Utensilien wie Schneidebrett, Messer, Gabel, Löffel, Kochtopf, Schüsseln etc. folgende Küchenhelfer vorhanden sein:

- eine genau wiegende Haushaltswaage
- ein Pürierstab oder Mixer
- ein großer Kochtopf, vorzugsweise aus Edelstahl, am besten mit 6-9 Liter Fassungsvermögen und einem Durchmesser von ca. 24 cm
- ein Tellerbesen, Drahtkochlöffel oder Kochlöffel mit Loch und möglichst langem Griff
- ein Kurzzeitwecker
- Utensilien für die Saftgewinnung wie z. B. ein Kochtopf, ein großes Nudelsieb und ein Passiertuch oder ein Dampfsafter sowie ein Messbecher zum Abmessen der benötigten Saftmenge
- Utensilien zum Passieren von Obst und Gemüse wie z. B. ein feinmaschiges Sieb, ein Passiergerät oder eine Küchenmaschine mit Fleischwolf und Fruchtpressenvorsatz
- eine ausreichende Anzahl einwandfreier, sauberer Konfitürengläser mit passendem Schraubdeckel (z. B. die Südzucker Eimach Gläser à 345 ml)
- Etiketten