



GUTE GLÄSER BRAUCHT MAN Es müssen aber nicht zwingend die etwas teureren Weck-Gläser sein. Wichtig ist, dass die Wände nicht zu dünn sind, damit sie beim Kochen nicht zerspringen



AB INS WASSERBAD Beim Eindünsten muss das Wasser mehr als 90 Grad haben, es braucht aber nicht zu kochen, ein leichtes Blubbern reicht. Das schont am Ende auch den Inhalt



ERST DIE FÜLLUNG, DANN DAS DRESSING Beim Einmachen sollte man sich immer klar machen, dass der Inhalt der Gläser im Wasserbad weitergart



VORGAREN FÜR DEN FOND Wer für das Kalbsragout das Fleisch vorher mit Gewürzen köcheln lässt, hat anschließend einen feinen Kalbsfond, den er für die Sauce verwenden kann



**Ronnys Salat vom
Gartenkürbis**

ALS VORSPEISE FÜR 4 BIS 6 GLÄSER MIT JE 100 ml

Für den Salat

- 600 g** Hokkaidokürbis
- 100 ml** Balsamico, weiß
- 4 EL** Olivenöl
- 4 EL** Sweet Chilisauce
- 1 g** Muskatnuss, gerieben
- 10 g** Ingwer, gerieben
- 1 EL** Petersilie, gehackt
- ½ TL** Sesamöl, geröstet
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Hokkaidokürbis waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in gleich große Stücke schneiden. Wer eine andere Sorte nehmen möchte, kann das tun, sollte dann aber noch die Schale entfernen. Der Hokkaido ist der einzige, den man mit Schale essen kann. Für den Gewürztee das Wasser mit den Zutaten zum Kochen bringen. Den Kürbis portionsweise hineingeben, 30 bis 60 Sekunden blanchieren, herausnehmen und auf einem Blech ausbreiten, damit er schneller auskühlen kann. In einer Schüssel mit Balsamico, Olivenöl, Chilisauce, geriebenem Ingwer, Salz und Pfeffer vermengen. In Gläser füllen, verschließen und 20 bis 30 Minuten einkochen. An einem kühlen, dunklen Ort ist der Salat anschließend mehrere Wochen haltbar.

Für den Gewürztee

- 1 l** Wasser
- 50 g** Ingwer, gerieben
- 2** Lorbeerblätter
- 2** Sternanis
- je 1 EL** Salz und Zucker



**Kartoffelsalat mit Pilzen
und Süßkartoffeln**

FÜR 4 GLÄSER MIT JE 500 ml

- 500 g Kalbshüfte
- 1 Karotte
- ½ Sellerieknolle
- 5 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 100 g Butter
- 50 g Mehl
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Riesling
- 200 ml Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Fleisch von äußeren Sehnen und grobem Fett befreien. In ca. 2 cm große Würfel schneiden, in einen Topf mit 1 Liter leicht gesalzener Wasser geben und zum Kochen bringen. Ein Gewürzsäckchen mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Piment schnüren, hineingeben und alles zusammen 20 Minuten kochen lassen. Den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Das Fleisch herausnehmen und abdecken, Ingwer und Zitronengras in die Brühe geben und etwas einkochen, damit der Fleischgeschmack noch intensiver wird. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in einem neuen Topf in der Butter anschwitzen. Mehl dazugeben und verrühren. Die Hälfte des Weins dazugeben, gut verrühren, die zweite Hälfte direkt hinterhergießen und glatt rühren. Brühe und Sahne dazugeben, dabei wieder gut rühren und anschließend 20 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Gläser füllen und 40 bis 50 Minuten als Vollkonserve einkochen lassen.



**Eing'macht's Kalbsragout
im Rieslingsößle**

FÜR 4 GLÄSER MIT JE 500 ml

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 500 ml Geflügel- oder Kalbsbrühe
- 250 g gemischte Pilze
- 150 ml Balsamessig
- 50 g Salz
- 50 g Zucker
- 1 TL Kümmel
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Stängel Rosmarin
- 1 Stängel Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Scheiben Ingwer
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale je nach Größe 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser, Kümmel und Lorbeer nicht zu weich kochen (die Kartoffeln garen nachher beim Einmachen ja noch weiter). Inzwischen Brühe zusammen mit Essig, Salz, Zucker, Rosmarin, Thymian, einer Knoblauchzehe und Ingwer in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend 10 Minuten ziehen lassen. Die Pilze waschen, in einer Pfanne mit Knoblauch scharf anbraten, abschmecken und beiseitestellen. Die fertig gekochten Kartoffeln noch in warmem Zustand pellen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Pilzen in die vorbereiteten Gläser schichten. Die Brühe-Essig-Mischung durch ein Sieb darübergerben und die Gläser anschließend im siedenden Wasserbad mindestens 40 Minuten einmachen.



Selbst genießen und
Zeit für die Gäste haben.
Feiern Sie in der Reithalle,
im historischen Salmen, auf
Ihrem Firmengelände oder
wo auch immer.

Wir arrangieren alles vom
privaten Fest über die Be-
wirtung in Geschäftsräumen
bis zur Firmenveranstaltung
inhouse oder Open Air.

Flößerweg 18
77652 Offenburg

Telefon 0781 1375
Mobil 01 72 76881 15