

## Rezepte - Dosen-und Konserven

### Index

- [San Marzano Tomaten in a Bottle](#)
- [Insgesamt Dosentomaten](#)
- [Auberginen](#)
- [San Marzano Tomaten gepolstert](#)
- [Salbung](#)

## San Marzano Tomaten FLASCHE

### Zutaten:

S. Tomaten Marzano-Basilikum-Glasflaschen mit Kappen und drückte Maschine und schließen Sie sie.

### Zubereitung:

Waschen und trocknen Sie die Tomaten in Scheiben geschnitten senkrecht, gießen Sie dann die Zellstoff-und der Saft in der Flasche gesammelt, mit Basilikum gemischt. Füllen Sie die Flaschen verschlossen mit der entsprechenden Maschine für Kronenkorken. Tauchen Sie die Flasche in kaltes Wasser geben und zum Kochen bringen muss über Wasser, bis die Flasche

zu bleiben. Kochen für zwanzig Minuten zu planen. Lassen Sie in das Kochwasser cool. Kühl und dunkel.

[Zurück zur Übersicht](#)

## **KONSERVEN ganzen Tomaten**

### **Zutaten:**

Wählen Sie nicht allzu reife Tomaten, fest und nicht sehr groß.

### **Zubereitung:**

Entfernen Sie den Vorbau und tauchen in kochendes Wasser für ein paar Sekunden. Pass sie sofort in kaltem Wasser in ein Tuch gesammelt. Gut abtropfen lassen und legen Sie sie in das Glas. Cover sie mit abgekochtem Wasser mit Salz in einer Menge von 20 Gramm pro Liter und dann abgekühlt. Sterilisieren die Gläser 20 Minuten lang auf 15 Liter und 1 / 2 Liter.

[Zurück zur Übersicht](#)

## **Auberginen**

### **Zutaten:**

kleine Aubergine, Essig, Olivenöl, Paprika, Knoblauchzehen. frischem Basilikum, Pfeffer, Salz, 1 Glas mit einem Druck-Mütze oder einen Container in der Töpferei gemalt.

### **Zubereitung:**

Die Auberginen waschen und in Spalten schneiden und auf ein "Lamellenwinkel. Cover sie mit Salz und lassen Sie sich für mehrere Stunden abtropfen lassen. Spülen und legen Sie sie in einen Topf aus Ton bedeckte sie mit Rotwein-Essig. Kochen Sie für etwa 15 Minuten. Gut abtropfen lassen und sie auf einem sauberen Tuch trocknen. Der Tag nach dem Setzen sie in das Glas durch die Kombination der Aromen, und decken dann mit dem "Öl. Sie sind bereit, nach ca. 1 Monat. Sollte an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden, da die "Öl ist nicht Hefe.

[Zurück zur Übersicht](#)

## **San Marzano Tomaten GEPOLSTERT**

### **Zutaten:**

reife Tomaten-Salz-Walnuss-Oliven-Basilikum-Knoblauch-Chili-Pfeffer-Öl.

### **Zubereitung:**

Die Tomaten sollten in der Mitte ohne Lösen der beiden Parteien zugeschnitten werden. Sie bringen die Sonne mit einer Prise Salz, bis sie trocken sind. Wenn sie bereit sind, mit einer halben Nuss, ein "Öl Hackfleisch paar Bits aus Knoblauch, Basilikum Soll Blatt und ein Stück

hot sauce. Schließen und in ein Glas zuvor mit seinen Mund weit auf, um Dateien und sterilisiert gestellt gefüllt gut zusammen gedrückt. Gekommen, um das Glas zu füllen, ist mit Öl bedeckt, wobei Sie darauf achten bis es richtig läuft unter dem Glas wird geschlossen und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

[Zurück zur Übersicht](#)

## Heiligen Öl

### Zutaten:

zwanzig getrocknete rote Peperoni Olivenöl.

### Zubereitung:

Wischen mit einem feuchten Tuch Paprika, trocknen Sie sie und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Legen Sie sie in ein Glas mit den Samen und Öl auffüllen. Verwenden Sie es nach mindestens einer Woche.

Streuen Sie jedes Gericht, in denen Sie die Festung mit ein paar Tropfen dieses Öls. Kann für eine lange Zeit gespeichert werden.

[Zurück zur Übersicht](#)