

GRATIS
REZEPTHEFT



EINKOCHEN

SCHMACKHAFT EINGEMACHTE

Frühlingsgrüße



HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH



Marille-Himbeer-Kiwi Marmelade

ZUTATEN

800 g Marillen
250 g Himbeeren
100 g Kiwi (2 Stück)
375 g Zucker
1 Packung Quittin 3:1

ZUBEREITUNG

Die Marillen waschen, abtropfen lassen, entkernen und zerkleinern, in einem großen Topf mit Quittin 3:1 vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker einmengen, neuerlich aufwallen lassen und 8 Minuten sprudelnd weiterkochen. Dabei immer wieder umrühren.

Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kiwis und die trocken verlesenen Himbeeren in den kochenden Fruchtbrei rühren und 2 Minuten lebhaft weiterkochen lassen. Die Marmelade noch heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.





Schwarze Ribisel Marmelade

ZUTATEN

250 g schwarze Ribisel
150 g Zucker
1 Packung Haas
Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG

Schwarze Ribisel von den Stielen entfernen waschen und abtropfen lassen. Nun erst abwiegen. 250 g Früchte, 150 g Zucker und 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in einem Gefäß mit dem Pürierstab gut durchmischen. Anschließend in ein Glas füllen und kaltstellen. Der Fruchtaufstrich sollte kühl gelagert und am besten innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden.





Himbeer-Vanille Marmelade

ZUTATEN

250 g Himbeeren
150 g Zucker
1 Packung Haas
Ruck-Zuck-Marmelade
1 Packung Haas
Vanillinzucker

ZUBEREITUNG

Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Nun erst abwiegen. 250 g Früchte, 150 g Zucker, 1 Packung Haas Vanillinzucker und 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in einem Gefäß mit dem Pürierstab gut durchmischen. Anschließend in ein Glas füllen und kaltstellen. Der Fruchtaufstrich sollte anschließend kühl gelagert und am besten innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden.





Holler-Äpfel-Zwetschken Marmelade

ZUTATEN

500 g Holunderbeeren
300 g Äpfel
300 g Zwetschken
1 Stk. Zimtstange pro Glas
500 g Zucker
1 Packung Quittin 2:1

ZUBEREITUNG

Die Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Stielen abstreifen. Die Äpfel ebenso waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die gewaschenen Zwetschken entkernen.

Das Fruchtfleisch von Äpfeln und Zwetschken zerkleinern und mit den Holunderbeeren in einem großen Topf mit Quittin 2:1 vermischen. Unter ständigen Umrühren zum Kochen bringen. Den Zucker begeben, weitere 5 Minuten sprudelnd kochen. Dabei umrühren. Noch heiß in Gläser füllen. In jedes Glas ein kleines Stückchen Zimtrinde geben.





Kumquat Sirup

ZUTATEN

500 g Kumquats
250 g Zucker
250 ml Wasser
1 TL Quittin 2:1
1 Spritzer Haas Sicilia

ZUBEREITUNG

Wasser, Zucker, Quittin 2:1 und Sicilia aufkochen lassen. Die gewaschenen Kumquats als Ganzes dazugeben und 5 Minuten kochen lassen.

Anschließend noch heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.





Feigen Marmelade

ZUTATEN

500 g frische Feigen
500 g Zucker
Saft & Schale 1 Zitrone
125 ml Wasser
1 Packung Quittin 2:1

ZUBEREITUNG

Die Feigen waschen, halbieren und in kleine Stücke teilen. In einem großen Topf mit Wasser und Quittin 2:1 vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker begeben, wieder aufwallen lassen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Die Marmelade noch heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.





Zitronengelee

ZUTATEN

250 ml Zitronensaft
(alternativ Haas Sicilia)
125 ml Grapefruitsaft
125 ml Weißwein
500 ml Wasser
Schalen von 2 Zitronen
1 kg Zucker
1 Packung Quittin 1:1

ZUBEREITUNG

Von zwei gewaschenen und ungespritzten Zitronen die Schalen ganz dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrusfrüchte auspressen, den Saft abmessen und mit Quittin vermischt in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen .

Den Zucker begeben und weitere 10 Minuten sprudelnd weiterkochen. Noch heiß in Gläser füllen.

TIPP: Das Zitronengelee passt nicht nur hervorragend zu süßen Gerichten, sondern auch zu Fisch und Fleischgerichten sowie zu Ziegenkäse. Alternativ kann 1 Löffel Zitronengelee in einem Glas mit Sekt aufgegossen werden – ein herrlich erfrischendes Sommergetränk!





Ungarischer Ajvar

ZUTATEN

1 kg rote & grüne Paprika
500 g Melanzani
500 g Zwiebeln
2 Pfefferoni
10 Knoblauchzehen
125 ml Öl
65 ml Weinessig
1 EL Salz & Pfeffer
1 TL Haas Hasa Einsiedehilfe

ZUBEREITUNG

Paprika und Melanzani mit Öl im Backrohr 20 Minuten braten, danach die Häutchen abziehen, die Kerne entfernen und das Gemüse klein hacken.

Die Zwiebeln fein schneiden und in Öl anrösten, das Mus begeben.

Gehackte Pfefferoni, zerdrückten Knoblauch, Salz, Pfeffer und Essig einrühren und alles zusammen 20 Minuten unter Umrühren dick einkochen. Nochmals abschmecken. Mit Hasa verrühren und in Gläser füllen.





Mixed Pickles

ZUTATEN

je 1 roter & grüner Paprika
500 g kleine Gurkerl
100 g Perlzwiebel
1 kleiner Karfiol
300 g Karotten
200 g Fisolen
100 g Erbsen
100 g Kren

500 ml Weinessig
500 ml Wasser
100 g Zucker
20 g Salz
10 weiße & schwarze
Pfefferkörner
1 TL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
1 TL Haas Hasa Einsiedehilfe

ZUBEREITUNG

Die kleinen, rohen Gurkerl unter fließendem Wasser gründlich bürsten und über Nacht in Salzwasser legen (1 l Wasser mit 50 g Salz). Das Gemüse putzen, waschen und in gleichmäßige Stücke teilen. In Salzwasser nicht ganz weich kochen und gut abtropfen lassen.

Kleine Gurken, Gemüse und Gewürze gut gemischt und vorsichtig in Gläser füllen. Essig mit Salz, Zucker und Wasser aufkochen und über das Gemüse gießen, die Gefäße verschließen.

Nach einer Woche die Essiglösung in einen Topf abgießen, wieder aufkochen und nach dem Überkühlen 1 Packung Hasa beigegeben. Den kalten Sud anschließend wieder über das Gemüse gießen. Die Gläser luftdicht verschließen und ca. 4 Wochen stehen lassen.



Senfgurken

ZUTATEN

2 kg ausgereifte, gelbe Gurken
50 g Salz
500 ml Weinessig
250 ml Wasser
100 g Zucker
1 TL Pfefferkörner
1 EL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
1 TL Haas Hasa Einsiedehilfe

ZUBEREITUNG

Die Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne heraus-schaben. In 10 cm lange Stücke teilen, mit Salz bestreuen und über Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag die Gurkenstücke gut abtropfen lassen und in Gläser schichten.

Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen, die Gewürze dazugeben, den Sud etwas abkühlen lassen und über die Gurken gießen. Die Gefäße verschlie-ßen. Nach einigen Tagen den Sud vorsichtig abgießen, nochmals aufkochen lassen und über die Gurken gießen. 1 TL Hasa begeben und in Gläser luftdicht verschließen.



*„Mit den Zutaten
von Haas, kochst
die Frische
dir ins Glas!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at