

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH



EINKOCHEN

Regionales im Glas

HEIMISCHES OBST & GEMÜSE HALTBAR MACHEN



INKL.
SELBST-
KLEBENDER
ETIKETTEN





Basisrezept für süße Marmeladen

Je nachdem auf welche Haas Quittin-Variante die Wahl fällt, können süß bis hauptsächlich fruchtige Marmeladen entstehen. Mit unseren drei Basisrezepten gelingt's garantiert. Allgemein gilt, bitte immer die Reihenfolge beachten: Zuerst die Früchte mit dem Quittin kochen und erst danach den Zucker begeben. Für eine gelingsichere Gelierung sollten die Mengenangaben nicht mehr als verdoppelt werden.

BASISREZEPT QUITTIN 1:1

ZUTATEN: 1 kg gewaschenes, entkerntes, geputztes und zerkleinertes Obst, 1 Pkg. Haas Quittin 1:1, 1 kg Zucker

ZUBEREITUNG: Zerkleinertes Obst in Kochgeschirr geben, Quittin darüber streuen und vermischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nun erst 1 kg Zucker einrühren, nochmals sprudelnd aufkochen und 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Gelierprobe machen. Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Im Anschluss noch weitere 5 Minuten auf den Deckel stellen.

BASISREZEPT QUITTIN 2:1

ZUTATEN: 1 kg gewaschenes, entkerntes, geputztes und zerkleinertes Obst, 1 Pkg. Haas Quittin 2:1, 500 g Zucker

ZUBEREITUNG: Die Zubereitung für das Basisrezept Quittin 2:1 und Quittin 3:1 ist ident - siehe Anleitung weiter unten.

BASISREZEPT QUITTIN 3:1

ZUTATEN: 1 kg gewaschenes, entkerntes, geputztes und zerkleinertes Obst, 1 Pkg. Haas Quittin 3:1, 375 g Zucker

ZUBEREITUNG: Das zerkleinerte Obst in ein Kochgeschirr geben, Quittin darüber streuen und vermischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nun erst den Zucker einrühren, nochmals sprudelnd aufkochen und 3-5 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Gelierprobe machen. Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Im Anschluss noch weitere 5 Minuten auf den Deckel stellen.



Ruck-Zuck!
Ohne Kochen

Brombeer-Heidelbeermarmelade

ZUTATEN

125 g Brombeermark
125 g Heidelbeermark
150 g Kristallzucker
1 Pkg. Haas Ruck-Zuck-
Marmelade

ZUBEREITUNG

Für das Brombeermark die Brombeeren waschen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Bei dem Heidelbeermark gleich vorgehen. Das Brombeer- und Heidelbeermark anschließend gemeinsam mit 150 g Kristallzucker und 1 Packung Ruck-Zuck-Marmelade in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr eine halbe Minute pürieren. Die Masse in ein sauberes und mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben und im Kühlschrank kalt stellen. Die Marmelade innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.

TIPP: Für einen besonderen Geschmack noch etwas Vanillemark oder Vanillezucker beifügen.





Hagebutten-Apfel-Marmelade

ZUTATEN

500 g Hagebutten
250 ml Wasser
600 g Äpfel
1 kg Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 Pkg. Haas Quittin 1:1

ZUBEREITUNG

Die Hagebutten halbieren, entkernen und gründlich waschen, mit 250 ml Wasser weichkochen und abseihen. Im selben Kochwasser die geschälten und entkernten Apfelstücke weichkochen.

Die weichgekochten Früchte zusammen passieren und in einem großen Topf mit Quittin 1:1 vermischen, unter Rühren aufkochen lassen.

Den Zucker begeben, ebenso den Zitronensaft und nach neuerlichem Aufwallen weitere 2 Minuten sprudelnd kochen. Noch heiß in Gläser füllen.





Birnenmarmelade mit Schuss

ZUTATEN

1 kg reife Birnen
2 Gewürznelken
1 Stückchen Zimtrinde
500 g Zucker
1/6 l Birnenbrand, Obstler
oder Williamsschnaps
1 Pkg. Haas Quittin 2:1
Saft von 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen.
Die zerkleinerten Birnen mit Zitronensaft beträufeln, in einem großen Topf mit Quittin 2:1 vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
Nelken und Zimtrinden sowie Zucker dazugeben, wieder aufwallen lassen und unter Rühren weitere 2 Minuten sprudelnd kochen. Zum Schluss den Birnenbrand hinzufügen und noch heiß in Gläser füllen.





Marmelade aus dem Dampfgarer

ZUTATEN

1 kg gewaschenes,
entkerntes, zerkleinertes Obst
(z.B. Zwetschken und Kriecherl)
1 Pkg. Haas Quittin 3:1
350 g Zucker

ZUBEREITUNG

Das gewaschene, entkernte und zerleinerte Obst mit dem Quittin 3:1 vermengen und ca. 15 Minuten bei 100 Grad im Dampfgarer garen. Anschließend den Zucker hinzugeben und lt. Packungsanweisung das Quittin 3:1 weitere 5 Minuten bei 100 Grad im Dampfgarer garen und danach die Masse pürieren. Die Gläser, Verschlüsse und Schöpfer zur Sterilisierung ebenfalls in den Dampfgarer legen und weitere 15 Minuten garen.





Basisrezept für's richtige Einlegen

Ob in Essig oder Öl, Einlegen ist eine schmackhafte Möglichkeit sich sein herrlich frisches Gemüse noch lange nach dem Ernten zu erhalten. Mit unseren beiden Rezepten gelingt's garantiert.

EINLEGEN IN ESSIG:

ZUTATEN: 750 g Gemüse (eingesalzen oder vorgekocht), 500 ml Wasser, 250 ml Essig (mit mind. 5 % Säuregehalt), 2 EL Zucker, 2 EL Salz, 2 EL Haas Hassa, Gewürze nach Geschmack

ZUBEREITUNG: Geputztes und zerkleinertes Gemüse entweder kurz überbrühen und kalt abschrecken oder über Nacht mit ein paar Esslöffel Salz einsalzen. Anschließend in saubere Gläser stapeln, schichten und einfüllen. Wasser, Essig, Zucker und Gewürze aufkochen und auf Gemüse verteilen. Dieses sollte zur Gänze bedeckt sein. Nach 2 Wochen die Flüssigkeit nochmals vorsichtig abgießen und aufkochen. Anschließend das Hassa in die heiße, aber nicht mehr kochende Flüssigkeit geben. Den Sud auf die Gläser gleichmäßig verteilen.

EINLEGEN IN ÖL:

ZUTATEN: 750 g Gemüse (eingesalzen oder vorgekocht), 500 ml Wasser, 250 ml Essig (mit mind. 5 % Säuregehalt), 125 ml hochwertiges Pflanzenöl, 2 EL Zucker, 2 EL Salz, 2 EL Haas Hassa, Gewürze nach Geschmack

ZUBEREITUNG: Geputztes und zerkleinertes Gemüse entweder kurz überbrühen und kalt abschrecken oder über Nacht mit ein paar Esslöffel Salz einsalzen. Anschließend in saubere Gläser stapeln, schichten und einfüllen. Wasser, Essig, Zucker und Gewürze aufkochen, die Gewürze abseihen und beiseite legen. Den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud mit einer halben Packung Hassa vermischen. Das Gemüse mit den Gewürzen in saubere Gläser füllen, den Kochsud darüber verteilen und zum Abschluss mit dem Pflanzenöl vor Luftzutritt schützen.



Bunt gemischte Paprika

ZUTATEN

400 g grüne Paprikaschoten
400 g rote Paprikaschoten
200 g gelbe Paprikaschoten
5 Knoblauchzehen
125 ml Öl
125 ml Weinessig
50 g Salz
1 TL Haas Hassa

ZUBEREITUNG

Paprikaschoten halbieren, von den Kernen befreien, waschen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen grob hacken. In einem großen Topf das Öl auf mittlere Temperatur erhitzen, Paprikastreifen einlegen und mit Salz und Knoblauch gewürzt 15 Minuten dünsten lassen. Zuletzt den Essig dazugeben, Hassa einrühren und die gewürzten Paprika in Gläser füllen. Gut verschließen und kühl aufbewahren.





Pikant eingelegte grüne Tomaten

ZUTATEN

2 kg gleichmäßige
grüne unreife Tomaten
500 ml Weinessig
250 ml Wasser
2 EL Salz
100 g Zucker
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
5 Gewürznelken
1 TL Haas Hassa

ZUBEREITUNG

Die Tomaten waschen und einige Male mit einer Gabel einstechen. Essig, Wasser, Salz, Zucker gemeinsam mit den Gewürzen aufkochen und danach die grünen Tomaten portionsweise einige Minuten mit diesem Sud überkochen. Die Tomaten mit einem Schaumlöffel herausheben und in die Gläser einschichten. In den heißen nicht mehr kochenden Sud das Hassa einrühren und über die Tomaten gießen, bis sie ganz bedeckt sind. Die Gläser gut verschließen und kühl aufbewahren.

TIPP: Die grünen, pikanten Tomaten sind ein idealer Begleiter zu Gegrilltem, passen super zu Fondues und kurz gebratenem Fleisch.





Eingelegter Knoblauch

ZUTATEN

300 g Knoblauch
1 Pfefferoni
125 ml Weinessig
2 EL Salz
50 g Zucker
Einige Pfefferkörner
Je 1 Prise Thymian & Rosmarin
125 ml Olivenöl
½ Pkg. Haas Hassa

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen. Pfefferoni fein hacken. Den Weinessig mit Salz, Zucker und Gewürzkräutern aufkochen. Knoblauchzehen und Pfefferoni begeben und 10 Minuten kochen lassen. Das Gemüse abseihen. Den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud mit einer halben Packung Hassa nach Packungsanweisung vermengen. Den Knoblauch mit den Gewürzen in saubere Gläser geben, Kochsud darüber verteilen und zum Abschluss noch mit Olivenöl vor Luftzutritt schützen.





Chili-Gurken

ZUTATEN

1 kg kleine Gurkerl
2-3 Chilis (Sorte nach Wahl)
250 ml Weinessig
500 ml Wasser
50 g Zucker
1 EL Senfkörner
1 Pkg. Haas Hassa
Etwas Salz

ZUBEREITUNG

1 kg Gurkerl mit Salz bestreuen und über Nacht einziehen lassen. Größere Gurken bei Bedarf in Scheiben, Vierteln oder Hälften schneiden. Vor der Weiterverarbeitung die Gurken gut abwaschen und mit den geputzten und gewaschenen Chilis vorsichtig in saubere Einmachgläser schichten.

Nun Wasser, Weinessig, Zucker und 2 EL Salz aufkochen. Die Gewürze dazugeben. Den Sud etwas abkühlen lassen und über die Gurken gießen. Die Gefäße verschließen. Nach einigen Tagen den Sud vorsichtig abgießen, nochmals aufkochen lassen und erneut über die Gurken gießen. 1 TL Hassa (pro Glas) begeben und in den Gläsern luftdicht verschließen.



*„Die Zutaten von
Haas, bringen
Geschmack in
dein Glas!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at

Selbstklebende Marmelade-Etiketten

Blank label area with two horizontal lines for text.



Mit Haas gelingt's immer!

Blank label area with two horizontal lines for text.



Mit Haas gelingt's immer!

Blank label area with two horizontal lines for text.



Mit Haas gelingt's immer!

Blank label area with two horizontal lines for text.



Mit Haas gelingt's immer!

Blank label area with two horizontal lines for text.



Mit Haas gelingt's immer!

Blank label area with two horizontal lines for text.



Mit Haas gelingt's immer!

Blank label area with two horizontal lines for text.



Mit Haas gelingt's immer!

Blank label area with two horizontal lines for text.



Mit Haas gelingt's immer!

Einfach die Etiketten beschriften, abziehen und auf die bereits befüllten Marmeladegläser aufkleben.

   <i>Mit Haas gelingt's immer!</i>	   <i>Mit Haas gelingt's immer!</i>
   <i>Mit Haas gelingt's immer!</i>	   <i>Mit Haas gelingt's immer!</i>
   <i>Mit Haas gelingt's immer!</i>	   <i>Mit Haas gelingt's immer!</i>
   <i>Mit Haas gelingt's immer!</i>	   <i>Mit Haas gelingt's immer!</i>