



Herbst ist Erntezeit



Obst, Gemüse, Kräuter

... sie alle schmecken frisch geerntet aus dem eigenen Garten besonders gut.

Und es gibt viele verschiedene Möglichkeiten der Verarbeitung und Konservierung.

Hier einige Beispiele:



Fermentieren (z.B.Karotten)
Salzlake: 20g Salz 1l Wasser
Einkochen (z.B. Tomaten)



Einlegen (z.B. Gurken)
mit Einlegeessig



zu Chutney verarbeiten (z.B.
Zucchini) Öl, Essig, Zucker Obst
und Gemüse alles 30-60 min
kochen



Traubengelee oder Marmelade
Passieren mit flotte Lotte –
Gelierzucker



Einfrieren (z.B. Petersilie – als ganzes,
Schnittlauch - schneiden)

Trocknen (z.B. Kamille, Salbei,...)

Kräuterbüschl 7/9/11





Danke für eure
Aufmerksamkeit!