



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,...)

Kräuterbüschel 7/9/11



**Danke für eure
Aufmerksamkeit!**