

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Eingelegte Gurken

Ein echter Klassiker. Aber garantiert ohne Säuerungsmittel oder Konservierungsstoffe. Maja zeigt, wie du Gewürzgurken ganz einfach selbst einlegst. Ist gar nicht kompliziert und das Beste: Welche Gewürze mit ins Glas kommen, kannst du selbst bestimmen. [Zum Rezept](#)



[Eingelegte Gurken](#) © Maja Nett | Moey's kitchen

Aprikosenmarmelade mit Zitronenmelisse

Mmmh... ein bisschen Sommermarmelade aufs Brot schmieren und graue Tage sind doch gleich viel heller. Die fruchtig-spritzige Marmelade aus Aprikosen, Zitronenmelisse und einem Hauch Zitronensaft ist außerdem ruckzuck zubereitet. [Zum Rezept](#)

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Aprikosenmarmelade mit Zitronenmelisse © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Tomatenketchup mit Chili und Piri Piri

Saftig-aromatische Tomaten und eine ordentliche Portion Gewürze – daraus lässt sich ein wunderbarer würziger Ketchup zaubern, der sich übrigens fast von selbst herstellt. Ok, du musst noch ein bisschen schnippeln und am Ende kurz pürieren, aber zwischendrin köchelt das leckere Sößchen gemütlich vor sich hin. [Zum Rezept](#)



Tomatenketchup mit Chili und Piri Piri © Stefanie Hiekmann | Schmecktwohl

Herzhaft eingelegte Heidelbeeren

Wer hätte das gedacht: Heidelbeeren, Senf, Zwiebeln und Pfeffer verstehen sich äußerst gut. Geradezu prächtig könnte man sagen. Die kleinen Beeren werden in Rotweinessig eingelegt und halten sich so ganze 3-5 Monate. Und wozu isst man sie? Zum Beispiel zu einer süß-herzhaften Pizza mit Ziegenkäse und Feigen. [Zum Rezept](#)

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Herzhaft eingelegte Heidelbeeren © Foodistas

Rote Zwiebelmarmelade

Von Beeren, die plötzlich herzhaft sind, zu Zwiebeln, die einen auf süß machen. Nämlich als Marmelade. Die spannende Mischung aus roten Zwiebeln, Zucker, Olivenöl, Lorbeer, Zimt und Thymian schmeckt ganz herrlich gepaart mit Käse auf einem süßen Weißbrot. [Zum Rezept](#)



Rote Zwiebelmarmelade © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Dulce de Leche

Wer eine Vorliebe für süßen Karamell hat, der sollte sich schleunigst ein paar Dosen Kondensmilch besorgen. Denn mehr Zutaten braucht man nicht, um diese cremige Versuchung herzustellen (Wasser zählt nicht). Einmal zubereitet, hält sich die Karamellsauce mehrere Wochen. Also genug Zeit für viele, viele Kuchen, Brötchen oder Kekse mit Dulce de Leche. [Zum Rezept](#)

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Dulce de Leche © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Apfel-Chutney

Hier trifft wieder süß auf herzhaft: Äpfel, Rosinen, Zimt und Zucker kombiniert mit Paprika, Chili, Zwiebeln, Ingwer und Nelken. Eine echte Geschmacksexplosion also. Schmeckt übrigens ebenfalls ganz famos zu Käse. [Zum Rezept](#)



Apfel-Chutney © Eva Fischer | Foodtastic

Johannisbeermarmelade

Die Zutatenliste hat gerade mal zwei Punkte: Johannisbeeren und Gelierzucker. Damit kann man arbeiten. Und vor allem blitzschnell. Ab in den Topf damit, aufkochen lassen, einkochen, fertig. Die süße Leckerei ist übrigens auch ein schönes Mitbringsel, wenn einem Blumen mal zu einfallslos sind. [Zum Rezept](#)

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Johannisbeermarmelade © Jennifer Friedrich |
Monsieurmuffin

Apfelmus

Noch so ein Klassiker, von dem man nicht genug bekommen kann. Den man aber viel zu selten selber macht. Dabei ist auch Apfelmus machen gar nicht schwer und er passt einfach zu (fast) allem. Selbst zu herzhaften Gerichten. [Zum Rezept](#)



Apfelmus © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Rotwein-Zwetschgen-Kompott

Rotwein, Zwetschgen, Zimt und Kardamom - da haben sich eindeutig die Herbst-Vorboten im Kompott vereint. Vor allem aber geben sie geschmacklich eine wunderbare Kombination ab. Dazu dann noch ein süßes Quarkbrötchen, Milchreis oder Pfannkuchen und man kann es sich gemütlich machen. [Zum Rezept](#)

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Rotwein-Zwetschgen-Kompott © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Tomatensauce

Tomatensauce aus dem Glas, aber nicht aus dem Supermarkt. Das fruchtige Sößchen lässt sich einfach vorbereiten, in Gläser abfüllen und immer dann aus dem Vorratsschrank hervorzaubern, wenn einen der Heißhunger auf Pizza oder Pasta packt. Dicht verschlossen hält sich die Sauce problemlos mehrere Monate. [Zum Rezept](#)



Tomatensauce © Ela | Transglobal Pan Party

Schnelle Blaubeer-Konfitüre

Blaubeeren und Vanille; die verstehen sich gut. Besonders gut übrigens in einer easypeasy zubereiteten Konfitüre, die dir dein Frühstück versüßt. Da kommen direkt wieder Sommergefühle auf. [Zum Rezept](#)



Schnelle Blaubeer-Konfitüre © Monika Hinnemann | Süße Zaubereien

Zwetschgen-Apfel-Brombeer-Marmelade

Maras Marmelade ist schon fast eine kleine Fruchtbombe. Zwetschgen, Äpfel und dann noch Brombeeren. Damit's auch wirklich streichart ist, werden außerdem alle Kerne und Körnchen bis zum letzten Rest herausgesiebt. [Zum Rezept](#)

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Zwetschgen-Apfel-Brombeer-Marmelade © Tamara Staab | Maras Wunderland

Zwetschgen-Chutney

Auch Elle hat ein Rezept, das sich nicht zwischen Sommer und Herbst entscheiden kann. Ist aber auch egal, Hauptsache es schmeckt! Und zwar am besten zu gegrilltem Fleisch oder zu Käse und einem guten Wein. [Zum Rezept](#)



Zwetschgen-Chutney © Elle Teuscher | Whole Food Republic

Brombeergelee

Die Brombeeren sind dagegen wieder Sommer pur. In einem feinen Gelee kannst du dir den süß-fruchtigen Geschmack der kleinen Beeren noch ein wenig länger bewahren. Ein Schuss Zitronensaft gibt dem Ganzen noch eine spritzige Note. [Zum Rezept](#)

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Brombeergelee © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

Aprikosenmarmelade mit Riesling

Diese köstliche Marmelade ist ebenfalls mit Schuss. Und zwar mit einem Schuss Riesling. Der kocht mit den Aprikosen schön ein, sodass der Schwipps am Ende nicht zu groß ist. Eine leckere Alternative zum Sektfrühstück-Einerlei. [Zum Rezept](#)



Aprikosenmarmelade mit Riesling

Aprikosen-Melonen-Chutney

Süß und scharf und einfach lecker. Wer beim Spätsommergrillen noch einmal punkten will: Das Chutney ist eine 1A-Alternative zu den Grillsaucen aus dem Supermarkt. Passt wunderbar zu Geflügel, Garnelen und auch wieder zu Käse. [Zum Rezept](#)

18 frische Ideen zum Einmachen, Einkochen und Einlegen



Aprikosen-Melonen-Chutney © Anne Philipp | A cake a day

Apfel-Zucchini-Marmelade

Die erste Frage: Passen Apfel und Zucchini überhaupt zusammen? Die zweite: Zucchini in Marmelade!? Beides lässt sich eindeutig mit "Ja" beantworten. Zitrone und Rosmarin haben außerdem auch noch ihren Weg ins Glas gefunden. Das Ergebnis ist ein unvergleichliches Aromenzusammenspiel. [Zum Rezept](#)



Apfel-Zucchini-Marmelade © Sarah Thor | Gaumenpoesie