



# Nik. Schmitt & Sohn

## Ihr Steinzeug und Keramik Shop

### Rezepte (Kleinmengen) für unsere Minigärtöpfe

#### Sauerkraut

4 kg. Kraut, 25 gr. Salz, Wacholderbeeren, Dill, Kümmelbrühe  
(auf Wunsch)  
Kraut fein hobeln, lagenweise gut einstampfen in den Gärtopf, bis der Saft über dem Kraut steht.  
Hitze  
Falls nötig abgekochtes Salzwasser, Apfelsaft oder Wein  
Gift  
angießen.  
zu  
Mit den Steinen das Kraut beschweren, die Brühe muss drüber stehen.  
Nun Wasser in den Wasserrand gießen und Deckel einkraut...)  
legen (= luftdichter Abschluss)  
ca. 10-14 Tage bei Zimmertemperatur, danach für ca. oder  
4 Wochen in den Keller stellen.  
Wichtig: Immer Wasser in dem Wasserrand !

#### Salzgurken

Ca. 2,0 – 2,5 kg mittellange, feste Gurken  
Kerne müssen noch weich sein !  
Nach Belieben: Meerrettichscheiben, Knoblauchzehen, Zwiebel, Dill, Senfkörner, Lorbeerblätter, Nelken ...  
Gurken waschen und abbürsten, Gurken in den Gärtopf Topf  
schichten – dazwischen immer wieder Gewürze.  
Salzwasser (25 gr. auf 1 Ltr. Wasser) abkochen und nicht  
mehr heiß über die Gurken gießen.  
Beschwerungssteine auflegen.  
Wasserrinne mit Wasser füllen und Deckel aufsetzen.  
Ca. 10-14 Tage Zimmertemperatur/ 6 Wochen im Keller  
Keller  
Wichtig: immer Wasser im Wasserrand !

#### Saure Bohnen

4 kg. Bohnen für 4 Ltr. Gärtopf, 27 g. Salz, Bohnen- oder Salzwasser (15 g auf 1 Ltr. Wasser).  
Bohnen entweder ganz lassen oder spalten/brechen.  
Die ganzen oder gespaltenen Bohnen bei schwacher  
5 Min.kochen lassen. Dadurch wird den Bohnen das „Phasin“ entnommen. Bitte nur kurz köcheln, nicht  
weich werden lassen. Danach auf einem Küchentuch abkühlen lassen.  
Nun Bohnen mit Gewürzen (Senfkörner, Bohnen- in den Gärtopf fest einschichten.  
Beschwerungssteine drauf legen. Mit Bohnenbrühe  
Salzwasser auffüllen, bis über die Steine.  
Nun Wasser in den Wasserrand.  
10-14 Tage Zimmertemperatur / 4 Wochen Keller  
Wichtig: immer Wasser in dem Wasserrand !

#### Gewürzgurken (süß-sauer)

ca. 2,0 – 2,5 kg Gurken  
Sud: 3 Tassen Essig, 5 Tassen Wasser, ½ Tasse Salz  
½ Tasse Zucker, Kräuter frisch oder getrocknet:  
Senfkörner, Dill, Zwiebeln, Knoblauch ...  
Zubereitung: Gurken abwaschen, bürsten und in den  
schichten. Dazwischen die Gewürze verteilen.  
Den Essigsud mit Salz und Zucker aufkochen und  
mehr heiß über die Gurken gießen.  
Beschwerungssteine auflegen.  
Wasserrinne mit Wasser füllen und Deckel aufsetzen.  
Ca. 10-14 Tage Zimmertemperatur/ 6 Wochen im  
Wichtig: immer Wasser im Wasserrand !

## **Kimchi (Gärtopf mind. 2 Ltr.) = fermentiertes Kohlgemüse**

**Zutaten:** 1 Chinakohl, ½ Rettich, 3 Frühlingslauch, 6 Knoblauchzehen, 2 St. Ingwer (walnussgroß) 300-400 gr. Salz, 150 gr. Zucker, 2 Eßl. Klebreismehl, 2 Eßl. Chilipulver, 2 Eßl. Fischsauce, 200 ml Wasser, Sesam

### **Zubereitung:**

Den Chinakohl am Strunk anschneiden und mit den Händen vorsichtig auseinander reißen, sodass 2 Hälften entstehen. Die Kohllagen auffächern und ordentlich mit Salz bestreuen.

Den gesalzenen Kohl etwa 3 Std. ziehen lassen.

### **Kimchi-Paste:**

Ingwer, Knoblauch grob würfeln, Rettich und Frühlingslauch in lange dünne Streifen schneiden.

Klebreismehl in einem Topf mit 200 ml kaltes Wasser verrühren, ca. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit glasig wird.

Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

### **Früchte**

Chilipulver, Zucker und Fischsauce einrühren, danach Ingwer und Knoblauch dazu. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Nun Frühlingszwiebeln + Rettich dazu.

Salz aus den Chinakohlhälften gründlich herauswaschen,

und die Paste vorsichtig zwischen den einzelnen Kohllagen verteilen.

Den Kohl etwas zusammenwickeln und in den Gärtopf schichten. Gut andrücken, damit Sauerstoff entweicht. Wasser in Wasserrinne / Deckel aufsetzen.

1-2 Tage Zimmertemperatur.

Entweder den kl. Gärtopf für 1 Woche im Kühlschrank oder in den kalten Keller.

Am besten lässt man Kimchi aber ca. 4 Wochen ruhen !

## **Rumtopf traditionell im Minigärtopf**

**Zutaten:** für 4 – 5 Ltr. Rumtopf

500 gr. Erdbeeren

250 gr. Zucker

250 gr. Sauerkirschen

250 gr. Zucker

250 gr. Aprikosen

125 gr. Zucker

250 gr. Pfirsiche

125 gr. Zucker

250 gr. Mirabellen

125 gr. Zucker

500 gr. Birnen

250 gr. Zucker

250 gr. Zwetschgen

125 gr. Zucker

250 gr. frische Ananas

250 gr. Zucker

evtl. noch Heidelbeeren (sehr gut) oder weitere

nach Belieben.

2 Flaschen Rum mit 54 % Alkohol

Die Früchte mit dem Zucker in den Topf schichten, mit Rum angießen, sodass die Früchte gut 1-2 cm bedeckt sind

Je nach Reifung der Früchte, wird der Rum wieder mit den Früchten und Zucker gefüllt.