

## Spargel eingemacht im Orangensud

### Zutaten:

5 kg Spargel  
4 Liter Wasser  
100 ml Orangensaft  
140 g Salz  
50 g Zucker  
4 g Ascorbinsäure  
140 ml Weißweinessig, guten Balsamico bianco

Salz, Zucker und Essigmengen können je nach Geschmack verändert werden.

### Hinweis:

Man kann auch noch etwas Kräuter in jedes Glas geben, z. B. Estragon. Aber nur ganz, ganz wenig, ansonsten wird der feine Spargelgeschmack überdeckt.

**Der Spargel und die Flüssigkeit dürfen nicht höher als max. 1 cm unter dem Glasrand stehen!**

Preiswerte Alternative zur meist geschmacklosen Handelsware

### Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Die Schalen in Wasser mit Orangensaft 15 Minuten auskochen. Die Spargelstangen etwa 1 cm kürzer als die Glashöhe abschneiden und eng in die Gläser stellen, mit der Spitze nach oben. Die Spargelbrühe mit den weiteren Zutaten mischen und ebenfalls bis 1 cm unter den Rand damit auffüllen. Sofort verschließen. Die Spargelabschnitte in beliebige Gläser füllen und genauso verfahren. Oder 1 Spargelstange pro Glas durch Abschnitte ersetzen. Die Gläser im Sterilisierapparat oder im Backofen bei 180 °C 20 Min einkochen. Die Gläser nach dem Einkochen aus dem Ofen bzw. Sterilisierapparat nehmen. Mit der Deckelseite auf einem Tuch und abgedeckt mit einem Tuch auskühlen lassen.

## Eingemacht in der Mikrowelle

### Zutaten:

1 kg dünnen Spargel (Nr. 10)  
205 g Gurkenaufguss  
750 g Wasser  
100 g Zucker  
25 g Salz  
2,5 g Sorbinsäure (Einmachhilfe)

0,5 l Twist Off Gläser

### Zubereitung:

Die Zutaten (bis auf den Spargel) 2-3 Minuten zu einem Sud aufkochen. Danach abkühlen lassen. Den Spargel kürzen, so dass er bis höchstens 1 cm unter den Deckelrand eines Twist Off (Schraubverschluss-)Glas passt. Den Spargel nun mit den Köpfen nach oben dicht in die Gläser stellen. Nun das Glas mit dem Sud bis max. 1 cm unter den Rand auffüllen. Die Gläser in die Mikrowelle geben und bei voller Leistung **pro 0,5 l Glas 3 Min.** kochen. Die Gläser aus der Mikrowelle nehmen und mit dem Drehverschluss nach unten auf ein Handtuch stellen und abkühlen lassen. Die Deckel sollten etwas gewölbt sein, so dass die Gläser auf dem Handtuch etwas schaukeln.

**Der Spargel und die Flüssigkeit dürfen nicht höher als max. 1 cm unter dem Glasrand stehen!**

Diese knackig eingelegten Spargel kann man gut anstelle von Gewürzgurken nehmen oder als Fingerfood.

## Rezeptvariante: Spargel Natur

Dieses Rezept kann auch ohne Orangensaft und Weinessig als Spargel Natur verwendet werden. Wer keine Ascorbinsäure mag kann diese auch mit etwas Zitronensaft ersetzen. So wird der Spargel mit seinem natürlichen Geschmack eingekocht und eignet sich hervorragend als Gemüsebeilage oder mit einer Vinaigrette. Je nach Gusto sind hier keine Grenzen gesetzt.



## Unsere Rezepte 2014



**Jetzt geht's ans Eingemachte!**

**Spargel-Vorrat – das ganze Jahr!**

Nähere Informationen unter [spargelhof-walter.de](http://spargelhof-walter.de)  
oder für die neusten Infos Fan werden bei Facebook  
<http://www.facebook.com/spargelhof.walter>

Spargelhof Walter · Ludwigstraße 50 · 67161 Gönheim  
Telefon 06322 66964 · [www.spargelhof-walter.de](http://www.spargelhof-walter.de)

## Gewürz-Spargel im Backofen eingeweckt

### Zutaten:

10 Wacholderbeeren  
15 Pfefferkörner  
4 l Spargelfond  
5 kg weißer Spargel, bißfest gekocht  
50 ml Weißweinessig  
25 Korianderkörner  
1 l Olivenöl  
  
1 l-Weckgläser

### Zubereitung:

Backofen auf 90 Grad vorheizen, ein tiefes Backofenblech mit Wasser hineinstellen. Den gekochten Spargel 1 cm kürzer als das zum Einwecken vorgesehene 1 Liter Glas zurecht schneiden, mit der Spitze nach oben dicht ins Glas schichten. Spargelwasser mit dem Essig und den Gewürzen aufkochen, über den Spargel gießen und das Olivenöl darüber geben. Glas sofort verschließen und im Wasserbad im Ofen ca. 20 Minuten sterilisieren (die Sterilsierzeit beginnt erst, wenn Bläschen im Glas aufsteigen) und abkühlen lassen.

Der Spargel und die Flüssigkeit dürfen nicht höher als **max. 1 cm unter dem Glasrand** stehen!

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Minuten

Schmeckt gut in Sommersalaten, als Fülle von Schinkenrollen, zu gegrilltem Fisch usw.



## Grünspargel eingemacht

### Zutaten:

1/2 Liter Balsamicoessig weiß  
1 Liter Weißwein  
3 TL Salz  
2 kg Grünspargel in Stücke geschnitten  
Olivenöl

### Zubereitung:

Den Grünspargel in der Essig-Wein-Salz-Mischung ca. 4 Min. kochen. Den Spargel auf einem Blech abkühlen lassen. Nun in die Gläser einfüllen und mit Olivenöl auffüllen. Deckel fest verschließen.  
  
Kühl lagern. Das Öl wird im Kühlschrank fest. Bei Raumtemperatur wird das Öl wieder flüssig und klar.



## Spargel pikant

### Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Spargel  
750 ml Wasser  
250 ml Weißweinessig  
1 Stück frische Zitrone  
1 EL Salz  
1 TL Zucker  
1 EL Senfkörner oder Einlegegewürz  
einige Lorbeerblätter

**Zubereitungszeit:**  
ca. 20 Minuten

### Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten aufkochen lassen, den geschälten und in Stücke geschnittenen Spargel dazu geben, neuerlich aufkochen lassen und sofort in Gläser füllen und verschließen.

Der Spargel und die Flüssigkeit dürfen nicht höher als **max. 1 cm unter dem Glasrand** stehen!

Als pikanter Snack schmecken Spargel das ganze Jahr. Warm, gegrillt oder direkt aus dem Glas lecker.

## Spargel mit Estragon oder mediterran

### Zutaten für den Sud:

1/2 l Weissweinessig, 6 % Säure  
1 1/4 l Wasser  
1/2 - 1 TL Salz  
2 - 3 EL Zucker  
2 kg Spargel

### Zutaten mediterran:

z.B. kleine Knoblauchzehe, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, schwarzer Pfeffer, etwas Olivenöl.  
Der Sud bleibt gleich, die Einkochzeit auch.

### Zubereitung:

Spargel auf die passende Länge (bis max. 1 cm unter den Dekelrand des Glases) der Einmachgläser schneiden (ca. für 500 g, oben weit, aber mit Twist-off-Deckel). Dann 1 Minute in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker blanchieren.  
Aufrecht mit den Köpfen nach oben ganz dicht in die Gläser stellen. Ein paar weiße Pfefferkörner und einen kleinen Zweig Estragon ins Glas geben. Den heißen Sud bis max. 1 cm unter den Deckelrand füllen. Sofort verschließen. Einwecken bei 90 Grad, 30 Minuten.

Der Spargel und die Flüssigkeit dürfen nicht höher als **max. 1 cm unter dem Glasrand** stehen!

Der Spargel ist wunderbar knackig, kann als Salat gegessen werden, eignet sich für Fingerfood-Varianten, macht sich gut in Schinkenröllchen aus gekochtem oder rohem Schinken.

Auch mit Grünspargel schmeckt dieses Rezept sehr lecker.

**Selbst eingelegter Spargel – Super als Geschenk für Freunde und Bekannte!**

