

OBST

# Birnen in würziger Essigmarinade

Süße Birnen, die deutliche Säure des Essigs und der warme Duft von Zimt. Diese Konserve passt zu Käse, gebackenem Kürbis oder Pastete. Schon ein paar Stücke geben dem Teller eine neue Note.



Rezeptautor: National Center for Home Food Preservation · University of Georgia

Rezeptzutat: frische Birnen.

ZEIT

Etwa 2 Stunden Zubereitung und Einkochen +  
12-24 Stunden Abkühlzeit

MENGE

Etwa 7-8 Mason-Einkochgläser à 473 ml (US pint)

**Methode:** Einlegen in Essig mit 5% Säure + Einkochen im Wasserbad

**Saison:** Spätsommer und Herbst

**Aufbewahrung:** Verschlussene, ordnungsgemäß eingekochte Gläser kühl, dunkel und trocken lagern, möglichst bei 10-21°C. Für die beste Qualität innerhalb eines Jahres verbrauchen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei höchstens 4°C aufbewahren und nur mit sauberem Besteck entnehmen. Die Rezeptquelle nennt keine gesonderte Aufbewahrungsdauer nach dem Öffnen. Wird innerhalb von 24 Stunden nach einem ordnungsgemäßen Einkochvorgang ein fehlendes Vakuum festgestellt, das Glas kühl stellen und den Inhalt innerhalb einer Woche verbrauchen. Bei verlorenem Vakuum, Schimmel, austretender Flüssigkeit, gewölbtem Deckel oder anderen Verderbszeichen den Inhalt nicht probieren.

## Zutaten

- ☐ Etwa 3,63 kg Birnen (8 lb), Sorte Seckel oder andere zum Einlegen geeignete Birnen; fest und nicht überreif
- ☐ Etwa 1,893 l weißer Zucker, nach Volumen abgemessen (8 US cups mit je 236,6 ml)
- ☐ Etwa 946 ml weißer destillierter Speiseessig mit 5% Säure (4 US cups)
- ☐ Etwa 473 ml Wasser (2 US cups)
- ☐ 8 Stücke Zimtrinde, jeweils etwa 5,1 cm lang (2 Zoll)
- ☐ Etwa 29,6 ml ganze Gewürznelken (2 US tablespoons)
- ☐ Etwa 29,6 ml ganze Pimentkörner (2 US tablespoons)
- ☐ Gegen das Braunwerden: ½ Teelöffel Ascorbinsäure in Lebensmittelqualität auf 1,893 l kaltes Wasser; die Lösung vor dem Kochen abgießen.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

*Natalia Horbach*

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website  
fermentarnia.com



Seite 1

REZEPT ONLINE

Birnen in würziger Essigmarinade / Fortsetzung

## Ausstattung

- Bereite 8 Mason-Einkochgläser à 473 ml (1 US pint) mit zweiteiligen Metalldeckeln, einen großen Topf mit Deckel und Einkochgitter, einen Glasheber, Messbecher und einen sauberen Gewürzbeutel vor. Wasche die Gläser und halte sie heiß; bereite die Deckel nach Herstellerangaben vor. Erhitze das Wasser im Einkochtopf auf etwa 82°C.

## Zubereitung

### 1. Wasserbad vorbereiten

Erhitze das Wasser in einem Topf mit Deckel und Einkochgitter auf etwa 82°C. Verwende Mason-Einkochgläser mit dem angegebenen Fassungsvermögen und zweiteiligen Metalldeckeln. Wasche die Gläser und halte sie heiß; bereite die Deckel nach Herstellerangaben vor. Falls die Rezeptur ein Einlegen über Nacht vorsieht, bereite Wasserbad und Gläser erst am Tag des Abfüllens vor.

### 2. Würzsirup zubereiten

Vermische Zucker, Essig, Wasser und Zimt. Gib Nelken und Piment in einen Gewürzbeutel und lege ihn in den Topf. Bringe alles zum Kochen und lasse es anschließend zugedeckt etwa 30 Minuten sanft köcheln.

### 3. Birnen vorbereiten

Wasche und schäle die Früchte und entferne sämtliche Blütenreste. Die Stiele können bleiben. Halbiere oder viertele große Birnen. Lege die geschälten Früchte in die Ascorbinsäurelösung und lasse sie unmittelbar vor der Weiterverarbeitung abtropfen.

### 4. Früchte garen

Gib die abgetropften Birnen in den heißen Sirup. Lasse ihn erneut aufkochen, reduziere dann die Hitze und lasse die Birnen weitere 20-25 Minuten sanft köcheln.

### 5. Gläser füllen

Verteile die heißen Früchte auf die heißen Gläser. Gib in jedes Glas ein Stück Zimt. Entferne den Gewürzbeutel. Gieße kochenden Sirup darüber, sodass die Früchte bedeckt sind und etwa 1,3 cm (½ Zoll) bis zum Glasrand frei bleiben. Entferne Luftblasen und prüfe den Füllstand erneut. Wische die Glasränder sauber und verschließe die Gläser nach Herstellerangaben.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

*Natalia Horbach*



Birnen in würziger Essigmarinade / Fortsetzung

## 6. Im kochenden Wasserbad einkochen

Stelle die Gläser aufrecht auf das Gitter im vorgewärmten Wasserbad. Das Wasser muss mindestens 2,5 cm über die Deckel reichen; bei einer Einkochzeit von mehr als 30 Minuten mindestens 5 cm. Lege den Topfdeckel auf und bringe das Wasser kräftig zum Kochen. Beginne erst dann mit der Zeitmessung: 20 Minuten bis 304,8 m über dem Meeresspiegel; 25 Minuten oberhalb von 304,8 m bis 914,4 m; 30 Minuten oberhalb von 914,4 m bis 1828,8 m; 35 Minuten oberhalb von 1828,8 m. Halte das Wasser durchgehend kräftig am Kochen. Wird das Kochen unterbrochen, musst du nach dem erneuten Aufkochen die gesamte Einkochzeit von vorn beginnen.

## 7. Abkühlen lassen und Verschlüsse prüfen

Schalte die Hitze aus, nimm den Topfdeckel ab und warte 5 Minuten. Hebe die Gläser aufrecht heraus. Lasse sie 12-24 Stunden ungestört abkühlen; drücke die Deckel nicht an und ziehe die Schraubringe nicht nach. Prüfe die Verschlüsse, entferne die Schraubringe, wasche und trockne die Gläser und beschrifte sie mit dem Datum.

## Tipps

Dies ist eine Essigkonserve, keine Fermentation. Ersetze Essig mit 5% Säure nicht durch selbst gemachten Essig, Kombucha oder Essig mit unbekanntem Säuregehalt. Halte die Mengenverhältnisse, Glasgrößen, den Abstand zum Glasrand und die vollständige Einkochzeit ein.

1 US cup entspricht 236,6 ml, 1 US pint 473,2 ml und 1 US half-pint 236,6 ml. Grammangaben bei ursprünglich nach Volumen abgemessenen Zutaten sind Näherungswerte; maßgeblich bleibt das Volumen der Originalrezeptur. Übertrage die Einkochzeiten nicht auf größere Gläser.

Die hier angegebenen Einkochzeiten für den Haushalt sind keine Validierung für eine gewerbliche Herstellung. Werden Produktionsumfang, Verpackung oder Rohstoffe verändert, müssen Verfahren und Haltbarkeit des konkreten Produkts geprüft werden.

Wähle feste, nicht überreife Birnen zum Einlegen. Die Ascorbinsäurelösung verringert das Braunwerden und wird vor dem Kochen abgegossen.

Allergene: Prüfe das Essigetikett auf SULFITE und die Spezifikationen der Gewürze. Käse und Brot, die du zum Servieren ergänzt, bringen eigene Allergene mit.

## Serviervorschlag

Serviere einige abgetropfte Stücke zu gereiftem Käse, gebackenem Kürbis oder Pastete. Du kannst die Birnen auch fein würfeln und als Belag für ein Sandwich verwenden. Dies sind Serviervorschläge der Fermentarnia; die Beilagen kommen auf den Teller und nicht vor dem Einkochen ins Glas.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

*Natalia Horbach*



Birnen in würziger Essigmarinade / Fortsetzung

## Über die Zutat

### Eine Verwandte der Rose, eine Frucht des Herbstes

Die Kultur-Birne, *Pyrus communis*, gehört zu den Rosengewächsen, derselben Familie wie die Rose. Kew nennt als natürliches Verbreitungsgebiet Europa bis zum nördlichen Irak. Zum Einlegen wählen wir feste, leicht unreife Früchte: Nach Angaben von OSU behalten sie beim Kochen besser ihre Form. Eine überreife Birne wird leichter zu Mus als zu einem schönen Stück im Glas.

## Geschichte auf dem Teller

### Birnen aus einer alten Zeitung

In der „Medford Mail Tribune“ vom 4. Dezember 1952 wurden selbst gemachte, mit Gewürzen in Essig eingelegte Birnen als Beilage beschrieben, die einem Essen einen festlichen Charakter verlieh. Verwendet wurden feste Birnen der Sorte Bosc. Dieser Hinweis hilft, die Rolle der Konserve zu verstehen: Obst konnte eine würzige Beilage zum Essen sein, nicht nur ein Dessert. Er belegt die damalige Verwendung des Rezepts, nicht den Zeitpunkt seiner Erfindung. Die historische Aufzeichnung ist keine Grundlage für heutige Einkochanleitungen.

## Unter der Lupe

### Was die Wissenschaft sagt

NCHFP empfiehlt geprüfte Mengenverhältnisse und eine gleichmäßige Ansäuerung des gesamten Produkts. Der saure Geschmack des Suds allein bestätigt nicht die Sicherheit des Glaseinhalts. Deshalb gehören Essig mit bekanntem Säuregehalt und ein festgelegtes Wärmeverfahren zur Rezeptur. Für kleine Lebensmittelbetriebe und die Gastronomie gilt: Dies ist ein Verfahren zum Einkochen im Haushalt. Änderungen an Produktionsumfang, Rohstoff, Verpackung oder Erwärmung erfordern eine Prüfung von Verfahren und Haltbarkeit des konkreten Produkts; diese Anleitung ist keine Validierung für eine gewerbliche Herstellung. Auch selbst gemachter Essig, Kombucha und Weinessig mit anderem Säuregehalt ersetzen den angegebenen Essig mit 5% Säure nicht.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

*Natalia Horbach*

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website  
fermentarnia.com

