

# >> Fleischgerichte einkochen

So schmeckt's am besten!

>> [www.birkl-inntalkuechen.de](http://www.birkl-inntalkuechen.de)

*Gulasch gehört zu den Gerichten, die oft in größerer Menge zubereitet werden. Aufgewärmt schmecke Gulasch noch besser als frisch gekocht, so die Meinung vieler, was tatsächlich, dem längerem langsamen „Durchziehen“ geschuldet ist.*

*Kühlt man Gulasch nachdem Kochen möglichst schnell ab, hält es sich abgedeckt im Kühlschrank durchaus bis zu fünf Tagen – immer etwas abhängig davon, wie viele Zwiebeln dazu verarbeitet worden sind und wie intensiv sie anfangs angeschwitzt wurden.*

*Vor allem Rindergulasch eignet sich gut zum Einkochen. Einkochtes Gulasch wird im Vergleich zu eingefrorenem nicht wässrig und verliert auch nicht an Geschmack, was beim Einfrieren zumeist der Fall ist.*



## **Und so geht's ganz einfach:**

*Kochen Sie Ihr Gulasch wie gewohnt, allerdings empfiehlt es sich für die Haltbarkeit, die Zwiebeln noch vor der Zugabe des Fleisches gut anzuschwitzen. Sie müssen keine Farbe nehmen, sollten aber durch und durch gut glasig sein. Stellen Sie Einkochgläser bereit (gut geeignet sind klassische Einmachgläser mit Glasdeckel und Gummiring), die Sie gut gesäubert und in kochendem Wasser sterilisiert haben – vergessen Sie nicht, auch die Gummiringe zu sterilisieren.*

*Erst etwa fünfzehn Minuten vor Ende der regulären Kochzeit, also dann, wenn Sie meinen, „ein viertel Stündchen darf's noch köcheln“, schmecken Sie Ihr Gulasch ab, kochen es kurz nochmals gut auf und füllen es dann portionsweise in die noch heißen Einmachgläser um. Achten Sie dabei auf penible Sauberkeit (Gläser, Glasrand, Gummiringe, Schöpfkellen etc. und füllen Sie mit frisch gewaschenen Händen um!)*

*Klammern Sie die Gläser zu und stellen Sie sie für etwa 50 Minuten bei ca. 98 Grad in den vorgeheizten Einmachtopf – bei größeren Gläsern ab 750 ml fünfzehn Minuten länger. Jeweils gemessen ab Erreichen der Einkochtemperatur.*

*Sie können Ihr Gulasch auch im Backofen einkochen. Dazu breiten sie ein sauberes Küchentuch in einer hohen Fettpfanne aus und füllen etwa zwei Zentimeter heißes Wasser auf. Die mit Wasser gefüllte Pfanne schieben Sie für wenigstens 20 Minuten in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen, bevor Sie die Gläser hineinstellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren und sollten mindestens zweieinhalb, besser drei Zentimeter im Wasser stehen. Kochen Sie sie dann bei 150 Grad Backofentemperatur eine Stunde lang ein.*

*Lassen Sie die Gläser zuerst langsam abkühlen, bis Sie sie leicht ohne Handschutz anfassen können und kühlen Sie sie anschließend im kalten Wasserbad noch etwas weiter.*

*So eingemacht können Sie die Gläser an einem kühlen, dunklen Ort (muss nicht der Kühlschrank sein) bis zu einem halben Jahr aufbewahren. Den Inhalt von Gläsern, die beim Öffnen nicht deutlich zischen – oder je nach Deckelart knacken – sollten Sie allerdings nicht mehr verwenden.*



**WICHTIG:**  
*Das einzukochende Gulasch darf nicht mit Mehl oder Stärke gebunden sein und auch Rahmgulasch ist nicht zum Einkochen geeignet!*