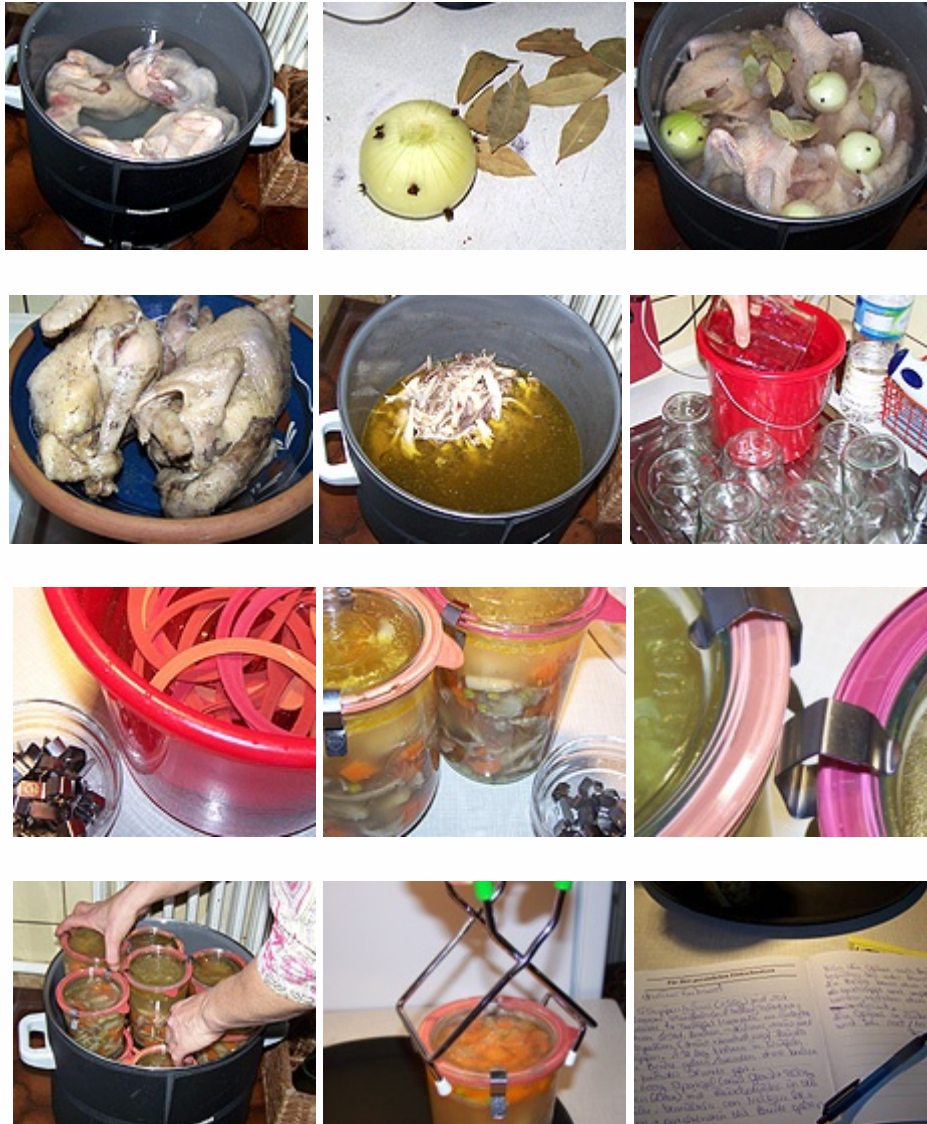


Einwecken selbst gemacht, Rezept und Zubehör



Rezept: 10 Liter Wasser, 5 x Suppenhühner (1,2kg), 6 Teel. Meersalz gemahlen, 4 Zwiebeln, 8 Lorbeerblätter. 2 Stunden kochen lassen.

Dazu Möhren 1 kg, Spargel 600 g und Erbsen 840 g. 3 Liter Brühe abgenommen.

Einkochen: 60 Minuten bei 100 Grad. Ergibt ca. 9,25 Liter.

Weckgläser & Zubehör: [siehe hier](#)

*Benutzung dieser Seiten nur im Anerkennung des [Haftungsausschluss](#) und AGB´s möglich. Beachten Sie bitte die gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, sowie ihres Herkunftslandes. Copyright 2009 Ehlebracht Hausbraubedarf Bremen

Werbung

Sie lieben Frischkäse ?

Claudia Ehlebracht
Kellereibedarf
www.heimbier.de

[Impressum](#)