

# Es geht ans Eingemachte

Nach einem Jahrhundertsommer sehnen wir uns nun nach der buntesten Jahreszeit, dem Herbst. Die LandFrauen des Bezirks Villingen haben zum Erntedankfest eine traditionelle Erntekrone gebunden. Als Rezept gibt es diesmal eine Vitaminbombe im Glas: eingemachtes Gemüse aus dem Garten. Süß-sauer, vor allem aber lecker!

## Das Erntedankfest

Das Erntedankfest ist ein christliches Fest, das auf Vorläufer im Römischen Reich, im antiken Griechenland oder auch in Israel zurückgeht. Wie der Name schon verrät, ist es ein Dankesfest für eine (hoffentlich) reiche Ernte und wird immer im Herbst gefeiert. Zum Erntedanksonntag werden die Kirchen festlich geschmückt und die Stufen vor dem Altar mit den Gaben der

Natur dekoriert. In manchen Orten gibt es Prozessionen mit ebenso bunt gestalteten Wagen und Musik. Auf einem der Wagen fährt meist eine Erntekrone aus Kornähren mit. Die LandFrauen lassen die Tradition der Erntekrone aufleben und haben für das **SVS**journal eine Erntekrone gebunden. Sie besteht aus einem Kranz mit vier zur Mitte gebundenen Getreideähren.

Erntekronen aus Kornähren schmücken am Erntedankfest Kirchen und Prozessionswagen.







Gemeinsam macht die Schnippelarbeit mehr Spaß: Die LandFrauen Biggy Drzyzga, Renate Klausmann und Angelika Thoma (v. l.) bereiten alles fürs eingemachte Gemüse süß-sauer vor.

## Eingelegtes Gemüse süß-sauer

In Bayern heißt es Brotzeit, in Baden-Württemberg wird ordentlich gevespert. Und neben frischem Brot, Butter, Wurst und Käse gehören Essiggurken einfach dazu. Ab heute werden Sie die Leckerei aus dem Spreewald im Supermarkt-Regal stehen lassen. Denn wenn Sie einmal Gemüse aus dem Garten selbst eingelegt haben, werden Sie sofort auf den Geschmack kommen. Der Aufwand, werden Sie sofort auf den Geschmack kommen. Der Aufwand, Gemüse schnippeln, mit einem Sud aufgießen und für fünf Minuten einkochen lassen, das ist das ganze Geheimnis der Vesperleckerei. Damit Ihnen das eingelegte Gemüse süß-sauer unserer Land-Frauen zu Hause auch gelingt, geben wir Ihnen das Rezept und erklären, wie es gelingt.

### Zutaten

- 2 kg Zucchini mit Schale
- 4 Zwiebeln
- 5 Paprikaschoten
- 2 Salatgurken
- 3 Karotten
- 1 Liter Tafelessig
- ½ Liter Wasser
- 250 g Zucker
- 1 Teelöffel Senfpulver
- 4 Teelöffel Senfkörner
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 4 Teelöffel Salz
- 4 Sellerieblätter

### Das brauchen Sie außerdem:

circa 10 Einmachgläser

### Und so wird's gemacht:

1. Waschen Sie das Gemüse.
2. Schneiden Sie die Zucchini in feine, circa 0,5 Zentimeter dünne Scheiben. Schälen und achteln Sie die Zwiebeln. Die Paprikaschoten schneiden Sie ebenfalls in mundgerechte Stücke.
3. Schälen Sie die Salatgurken und halbieren Sie sie anschließend. Mit einem Teelöffel können Sie die kleinen Kerne der Salatgurken entfernen. Sie bleiben dadurch knackiger und sind zudem bekömmlicher.
4. Hobeln Sie die Karotten in dünne Scheiben.
5. Geben Sie das Gemüse in einen großen Kochtopf und mischen Sie es gut durch. Jetzt können Sie den Tafelessig, das Wasser und den Zucker hinzugeben. Nun noch das Senfpulver, die Senfkörner, die Kurkuma, das Salz und die Sellerieblätter auf das Gemüse geben und alles noch einmal gut vermengen.
6. Setzen Sie den Kochtopf auf die Herdplatte und bringen Sie das Gemüse kurz zum Kochen. Lassen Sie das Gemüse für 5 Minuten weiterköcheln.
7. In der Zwischenzeit füllen Sie in die Einmachgläser kochendes Wasser und lassen dieses für einige Minuten in den Gläsern.
8. Nach einigen Minuten können Sie in die leeren Gläser das heiße Gemüse einfüllen. Drücken Sie es mit der Kelle leicht an und füllen gegebenenfalls das Glas mit etwas Gemüse nach. Geben Sie zum Schluss immer etwas vom Sud in die Gläser.
9. Wischen Sie mit einem nassen Tuch den Rand noch etwas ab. Dieser muss vor dem Verschließen sauber sein. Schrauben Sie die Gläser dann fest zu und stellen Sie sie für einige Minuten auf den Kopf. So entsteht in den Gläsern ein Vakuum.



Weitere Infos zu den LandFrauen Bezirk Villingen gibt es unter: [www.landfrauen-bezirk-villingen.de](http://www.landfrauen-bezirk-villingen.de)