



Kartoffeln einkochen

Kochutensilien

- Einkochautomat oder großer Topf
- Einmachgläser
- Gummiringe
- Glasheber

Zutaten

- festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Wasser
- 1 TL Salz pro Liter Wasser optional

Anleitungen

Kartoffeln vorbereiten

1. Kartoffeln schälen und waschen.
2. Größere Kartoffeln halbieren oder würfeln.
3. Kartoffeln 5–10 Minuten vorkochen oder blanchieren.
4. Kochwasser abgießen.

Kartoffeln einkochen

1. Kartoffeln heiß in saubere Gläser geben.
2. Mit heißem Salzwasser auffüllen.
3. Ca. 2–3 cm Rand frei lassen.
4. Glasrand sorgfältig reinigen.
5. Gläser verschließen.
6. Kartoffeln werden im Wasserbad bei:
7. 🍷 100 °C für mindestens 90 Minuten

Wichtig: Die Einkochzeit beginnt erst, wenn die Temperatur von 100 °C vollständig erreicht ist.