

GRATIS  
REZEPTHEFT



EINKOCHEN

SCHMACKHAFT EINGEMACHTE

# Frühlingsgrüße



HERGESTELLT IN  
ÖSTERREICH



---

# Marille-Himbeer-Kiwi Marmelade

---

## ZUTATEN

800 g Marillen  
250 g Himbeeren  
100 g Kiwi (2 Stück)  
375 g Zucker  
1 Packung Quittin 3:1

## ZUBEREITUNG

Die Marillen waschen, abtropfen lassen, entkernen und zerkleinern, in einem großen Topf mit Quittin 3:1 vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker einmengen, neuerlich aufwallen lassen und 8 Minuten sprudelnd weiterkochen. Dabei immer wieder umrühren.

Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kiwis und die trocken verlesenen Himbeeren in den kochenden Fruchtbrei rühren und 2 Minuten lebhaft weiterkochen lassen. Die Marmelade noch heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.





---

# Schwarze Ribisel Marmelade

---

## ZUTATEN

250 g schwarze Ribisel  
150 g Zucker  
1 Packung Haas  
Ruck-Zuck-Marmelade

## ZUBEREITUNG

Schwarze Ribisel von den Stielen entfernen waschen und abtropfen lassen. Nun erst abwiegen. 250 g Früchte, 150 g Zucker und 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in einem Gefäß mit dem Pürierstab gut durchmischen. Anschließend in ein Glas füllen und kaltstellen. Der Fruchtaufstrich sollte kühl gelagert und am besten innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden.





---

# Himbeer-Vanille Marmelade

---

## ZUTATEN

250 g Himbeeren  
150 g Zucker  
1 Packung Haas  
Ruck-Zuck-Marmelade  
1 Packung Haas  
Vanillinzucker

## ZUBEREITUNG

Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Nun erst abwiegen. 250 g Früchte, 150 g Zucker, 1 Packung Haas Vanillinzucker und 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in einem Gefäß mit dem Pürierstab gut durchmischen. Anschließend in ein Glas füllen und kaltstellen. Der Fruchtaufstrich sollte anschließend kühl gelagert und am besten innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden.





---

# Holler-Äpfel-Zwetschken Marmelade

---

## ZUTATEN

500 g Holunderbeeren  
300 g Äpfel  
300 g Zwetschken  
1 Stk. Zimtstange pro Glas  
500 g Zucker  
1 Packung Quittin 2:1

## ZUBEREITUNG

Die Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Stielen abstreifen. Die Äpfel ebenso waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die gewaschenen Zwetschken entkernen.

Das Fruchtfleisch von Äpfeln und Zwetschken zerkleinern und mit den Holunderbeeren in einem großen Topf mit Quittin 2:1 vermischen. Unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen. Den Zucker begeben, weitere 5 Minuten sprudelnd kochen. Dabei umrühren. Noch heiß in Gläser füllen. In jedes Glas ein kleines Stückchen Zimtrinde geben.





---

# Kumquat Sirup

---

## ZUTATEN

500 g Kumquats  
250 g Zucker  
250 ml Wasser  
1 TL Quittin 2:1  
1 Spritzer Haas Sicilia

## ZUBEREITUNG

Wasser, Zucker, Quittin 2:1 und Sicilia aufkochen lassen. Die gewaschenen Kumquats als Ganzes dazugeben und 5 Minuten kochen lassen.

Anschließend noch heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.





---

# Feigen Marmelade

---

## ZUTATEN

500 g frische Feigen  
500 g Zucker  
Saft & Schale 1 Zitrone  
125 ml Wasser  
1 Packung Quittin 2:1

## ZUBEREITUNG

Die Feigen waschen, halbieren und in kleine Stücke teilen. In einem großen Topf mit Wasser und Quittin 2:1 vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker begeben, wieder aufwallen lassen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Die Marmelade noch heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.





---

# Zitronengelee

---

## ZUTATEN

250 ml Zitronensaft  
(alternativ Haas Sicilia)  
125 ml Grapefruitsaft  
125 ml Weißwein  
500 ml Wasser  
Schalen von 2 Zitronen  
1 kg Zucker  
1 Packung Quittin 1:1

## ZUBEREITUNG

Von zwei gewaschenen und ungespritzten Zitronen die Schalen ganz dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrusfrüchte auspressen, den Saft abmessen und mit Quittin vermischt in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen .

Den Zucker begeben und weitere 10 Minuten sprudelnd weiterkochen. Noch heiß in Gläser füllen.

TIPP: Das Zitronengelee passt nicht nur hervorragend zu süßen Gerichten, sondern auch zu Fisch und Fleischgerichten sowie zu Ziegenkäse. Alternativ kann 1 Löffel Zitronengelee in einem Glas mit Sekt aufgegossen werden – ein herrlich erfrischendes Sommergetränk!







---

# Ungarischer Ajvar

---

## ZUTATEN

1 kg rote & grüne Paprika  
500 g Melanzani  
500 g Zwiebeln  
2 Pfefferoni  
10 Knoblauchzehen  
125 ml Öl  
65 ml Weinessig  
1 EL Salz & Pfeffer  
1 TL Haas Hasa Einsiedehilfe

## ZUBEREITUNG

Paprika und Melanzani mit Öl im Backrohr 20 Minuten braten, danach die Häutchen abziehen, die Kerne entfernen und das Gemüse klein hacken.

Die Zwiebeln fein schneiden und in Öl anrösten, das Mus begeben.

Gehackte Pfefferoni, zerdrückten Knoblauch, Salz, Pfeffer und Essig einrühren und alles zusammen 20 Minuten unter Umrühren dick einkochen. Nochmals abschmecken. Mit Hasa verrühren und in Gläser füllen.





---

## Mixed Pickles

---

### ZUTATEN

je 1 roter & grüner Paprika  
500 g kleine Gurkerl  
100 g Perlzwiebel  
1 kleiner Karfiol  
300 g Karotten  
200 g Fisolen  
100 g Erbsen  
100 g Kren  
  
500 ml Weinessig  
500 ml Wasser  
100 g Zucker  
20 g Salz  
10 weiße & schwarze  
Pfefferkörner  
1 TL Senfkörner  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Haas Hasa Einsiedehilfe

### ZUBEREITUNG

Die kleinen, rohen Gurkerl unter fließendem Wasser gründlich bürsten und über Nacht in Salzwasser legen (1 l Wasser mit 50 g Salz). Das Gemüse putzen, waschen und in gleichmäßige Stücke teilen. In Salzwasser nicht ganz weich kochen und gut abtropfen lassen.

Kleine Gurken, Gemüse und Gewürze gut gemischt und vorsichtig in Gläser füllen. Essig mit Salz, Zucker und Wasser aufkochen und über das Gemüse gießen, die Gefäße verschließen.

Nach einer Woche die Essiglösung in einen Topf abgießen, wieder aufkochen und nach dem Überkühlen 1 Packung Hasa beigegeben. Den kalten Sud anschließend wieder über das Gemüse gießen. Die Gläser luftdicht verschließen und ca. 4 Wochen stehen lassen.



---

# Senfgurken

---

## ZUTATEN

2 kg ausgereifte, gelbe Gurken  
50 g Salz  
500 ml Weinessig  
250 ml Wasser  
100 g Zucker  
1 TL Pfefferkörner  
1 EL Senfkörner  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Haas Hasa Einsiedehilfe

## ZUBEREITUNG

Die Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne heraus-schaben. In 10 cm lange Stücke teilen, mit Salz bestreuen und über Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag die Gurkenstücke gut abtropfen lassen und in Gläser schichten.

Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen, die Gewürze dazugeben, den Sud etwas abkühlen lassen und über die Gurken gießen. Die Gefäße verschlie-ßen. Nach einigen Tagen den Sud vorsichtig abgießen, nochmals aufkochen lassen und über die Gurken gießen. 1 TL Hasa begeben und in Gläser luftdicht verschließen.



*„Mit den Zutaten  
von Haas, kochst  
die Frische  
dir ins Glas!“*



*Mit Haas gelingt's immer!*

[www.weltvonhaas.at](http://www.weltvonhaas.at)