



Schreinerei
ZIEGLER & KARG

WOHNEN | SCHLAFEN | KÜCHE | BAD

Besuchen Sie unsere Möbelausstellung

Traubensaft selber machen

Hole den Sommer in die Saftflasche



Wer kennt das nicht? Man kommt aus dem Urlaub nach Hause und der Garten ist voller Obst und Gemüse. Bei einer reichen Ernte kann man natürlich nicht alles auf einmal essen – also geht es ans Einmachen und Haltbarmachen. Heute zeigen wir dir, wie du ganz einfach, schnell und mit wenig Aufwand Traubensaft im Dampfgarer selber machen kannst.

©Schreinerei Ziegler & Karg GmbH

Dornierstraße 1 | 86456 Gablingen | Tel.: 08230/2175 | info@zkmoebel.de | www.zkmoebel.de

So geht's:

1. Die geernteten Trauben von den Stielen entfernen und schlechte Trauben aussortieren.
2. Die Trauben gründlich waschen und anschließend in einen gelochten Garbehälter geben.
3. Währenddessen die Gläser oder Flaschen samt Deckeln im Dampfgarer nach Herstellerangaben sterilisieren.
4. Den gelochten Garbehälter mit den Trauben in den Dampfgarer schieben. Darunter einen ungelochten Garbehälter platzieren, der den austretenden Traubensaft auffängt.
5. Den Wassertank des Dampfgarers füllen. Anschließend den Dampfgarer auf 100 °C und 60 Minuten einstellen.
6. Nach 60 Minuten den unteren Garbehälter, in dem sich der Saft gesammelt hat, vorsichtig herausnehmen. Den noch heißen Saft in einen großen Messbecher umfüllen und von dort direkt in die vorbereiteten Flaschen oder Gläser füllen.
7. Bevor es ans Einkochen geht, muss der Dampfgarer zunächst abkühlen. Anschließend den Wassertank erneut auffüllen und die gefüllten und verschlossenen Flaschen oder Gläser noch einmal in den Dampfgarer stellen und einkochen. Danach vollständig abkühlen lassen und kühl und dunkel lagern.

Unser Tipp:

Nicht nur Trauben lassen sich im Dampfgarer entsaften. Auch Äpfel, Mispeln oder Quitten können auf diese Weise verarbeitet werden – je nach Obstsorte entsprechend zerkleinert und vorbereitet.

Und wenn der Winter kommt, kannst du aus deinem selbst gemachten Saft zum Beispiel einen leckeren Früchtepunsch zaubern. Besonders gut schmeckt er auch in Kombination mit mehreren selbst gemachten Säften.