

Einkochen im Automaten

Einkochgut	Temperatur	Zeit	Hinweis
Ananas	90 °c	30 Min.	
Apfel	90 °c	30 Min.	
Aprikosen	90 °c	30 Min.	
Artischocken	100 °c	90 Min.	
Blumenkohl	100 °c	90 Min.	Suppe: 60 Min.
Bratwurst	100 °c	120 Min.	
Berberitzen	80 °c	30 Min.	
Birnen	90 °c	30 Min.	
Bärlauch in Öl	90 °c	15 Min.	
Basilikum in Öl	90 °c	15 Min.	
Brombeeren	80 °c	30 Min.	
Ebereschen	80 °c	30 Min.	
Erdbeeren	80 °c	30 Min.	
Essiggurken	90 °c	30 Min.	
Erbsen	100 °c	120 Min.	Gekocht 90 Min.
Fruchtmus allgemein	90 °c	30 Min.	
Fleischbrühe	100 °c	120 Min.	Gilt auch für Knochenbrühe
Feigen	90 °c	30 Min.	
Fruchtsäfte	90 °c	25 Min.	
Grüne Bohnen	100 °c	60 Min.	z.B. süß sauer oder in Essig Ohne 120 Min. Suppe: 60 Min. Immer vorkochen

Gemüsesuppe	100 °c	60 Min.	
Hagebutten	80 °c	30 Min.	
Himbeeren	80 °c	30 Min.	
Heidelbeeren	85 °c	30 Min.	
Johannisbeeren	90 °c	30 Min.	
Kirschen	80 °c	40 Min.	
Kürbis	90 °c	30 Min.	
Kuchen im Glas	100 °c	30 Min.	Sowie Brot – im Backofen gebacken
Knollensellerie	100 °c	120 Min.	
Karotten	100 °c	120 Min.	Suppe: 60 Min.
Kartoffeln	100 °c	90 Min.	Auch als Suppe
Kohlrabi	100 °c	90 Min.	
Linsensuppe	100 °c	120 Min.	
Marmeladen ohne Gelierzucker (nur Zucker)	90 °c	10 Min.	Genauso Konfitüren und Gelee
Mais	100 °c	60 Min.	In Essig nur 30 Min.
Mangold	100 °c	90 Min.	
Mandeln	90 °c	30 Min.	
Mirabellen	90 °c	30 Min.	
Melone	90 °c	30 Min.	
Nüsse	90 °c	30 Min.	
Nektarine	90 °c	40 Min.	
Pastinake	100 °c	120 Min.	
Paprika	100 °c	60 Min.	
Pflaume/Zwetschge	90 °c	30 Min.	
Pfirsiche	90 °c	30 Min.	

Preiselbeeren	90 °c	30 Min.	
Pilze	100 °c	110 Min.	
Quitten	90 °c	40 Min.	
Rhabarber	100 °c	30 Min.	
Reineclauden	90 °c	30 Min.	
Rote Beete	100 °c	30 Min.	
Rosenkohl	100 °c	120 Min.	
Rotkohl	100 °c	120 Min.	
Sauerkraut	100 °c	120 Min.	
Schlehen	80 °c	30 Min.	
Sellerie	100 °c	120 Min.	
Stachelbeeren	80 °c	30 Min.	
Spargel, roh	100 °c	120 Min.	
Schwarzwurzeln	100 °c	120 Min.	
Spinat	100 °c	90 Min.	
Sirup	90 °c	25 Min.	
Soßen	100 °c	20 Min.	
Tomaten	90 °c	30 Min.	Suppe: 60 Min. bei 100 °c
Weintrauben	80 °c	30 Min.	
Wirsing	100 °c	120 Min.	
Weißkohl	100 °c	120 Min.	
Weinblätter	100 °c	90 Min.	
Zucchini	100 °c	30 Min.	
Zwetschgen	90 °c	30 Min.	
Zwiebeln	90 °c	20 Min.	durchgegart

120 Min bei 100 Grad:

Kalbsfrikassee weiß, Kalbsragout - braun, Kalbsgulasch,
Kalbsschnitzel + -koteletts, Kalbsbraten,
Kalbshaxen, Kalbsrouladen, Rindfleisch gekocht, Rinderschmorbraten,
Rinderrouladen,
Rindsgulasch, Schweinebraten, Schweinegulasch,
Schweineschnitzel und -kotelett, Rehbraten,
Rehrouladen, Rehgulasch, Wildschwein - wie bei Schwein, Hasen- und
Kaninchenbraten.