

Einkochtabelle

Nachstehend eine Einkochtabelle für handelsübliche Früchte und danach eine Einkochtabelle für Gemüsesorten, nach denen Du Dich richten kannst:

FRÜCHTE	DAUER	TEMPERATUR
Ananas	30 Minuten	90 °C
Apfel und Apfelmus	30 Minuten	90 °C
Birnen	30 Minuten	90 °C
Erdbeeren	25 Minuten	90 °C
Aprikosen	30 Minuten	90 °C
Kirschen	30 Minuten	80 °C
Himbeeren	30 Minuten	80 °C
Pfirsiche	30 Minuten	90 °C
Zwetschgen	30 Minuten	90 °C
Mirabellen	30 Minuten	90 °C
Heidelbeeren	30 Minuten	90 °C
Johannisbeeren	30 Minuten	90 °C
Stachelbeeren	30 Minuten	90 °C
Weintrauben	30 Minuten	90 °C

GEMÜSE	DAUER	TEMPERATUR
Artischocken	90 Minuten	100 °C
Blumenkohl	90 Minuten	100 °C
Bohnen (Schneidebohnen, Prinzessbohnen)	120 Minuten	100 °C
Erbsen	120 Minuten	100 °C
Erbsen und Möhren	120 Minuten	100 °C
Kartoffeln *	90 Minuten	100 °C
Kürbis *	30 Minuten	90 °C
Mais	60 Minuten	100 °C
Möhren *	90 Minuten	100 °C
Pastinaken *	120 Minuten	100 °C
Rosenkohl	120 Minuten	100 °C
Rote Bete *	30 Minuten	100 °C
Rotkohl / Rotkraut	120 Minuten	100 °C
Spargel (Stange)	120 Minuten	100 °C
Tomaten	30 Minuten	90 °C
Tomatensoße	30 Minuten	90 °C
Zuckererbsen	120 Minuten	100 °C

* vorgekocht

Deine Mona Biberecke