

Mit Leifheit nachhaltig genießen

Herbstliche Genüsse aus der Vorratskammer: Einmachen bewahrt die Aromen des Sommers

Nassau, 01. Oktober 2024. Mit dem Einzug des Herbstes endet die Zeit der üppigen Obst- und Gemüseernte. Doch dank des traditionellen Einmachens können die süßen und würzigen Aromen des Sommers auch in den kühleren Monaten erhalten bleiben. Pflaumen, Beeren und andere Früchte der warmen Jahreszeit lassen sich mühelos konservieren und bringen den Geschmack des Sommers auch in die kalte Jahreszeit. Das Einmachen von Obst und Gemüse verbindet Tradition mit Nachhaltigkeit: Lebensmittel werden nicht verschwendet, sondern in köstliche Vorräte verwandelt, die jederzeit zur Verfügung stehen. Mit den passenden Küchenhelfern von Leifheit wird der Einmachprozess zudem kinderleicht. Weitere Informationen auf www.leifheit.de.

Um das Einmachen zu einem unkomplizierten Vergnügen zu machen, sind praktische Helfer in der Küche unerlässlich. Der Pflaumenentsteiner von Leifheit (UVP 29,99 EUR) beispielsweise spart viel Zeit und Mühe, indem er im Handumdrehen Pflaumen und Zwetschgen entkernt – die perfekte Vorbereitung für jede Konfitüre oder Soße. Auch die Knoblauchpresse Knobi King (UVP 18,99 EUR) sorgt für Komfort: Ohne lästige Gerüche an den Händen wird Knoblauch frisch gepresst und eignet sich ideal für das Würzen von Chutneys oder herzhaften Soßen. Für den letzten aromatischen Schliff lässt sich mit der Feinreibe Micro Cut (UVP 18,99 EUR) von Leifheit frische Muskatnuss oder Zitronenschale fein reiben und dem Rezept hinzufügen. Diese Küchenhelfer erleichtern nicht nur die Arbeit, sondern tragen dazu bei, dass selbstgemachte Vorräte voller Geschmack gelingen.

Nachhaltig Einmachen und weniger Lebensmittel verschwenden

Ein großer Vorteil des Einmachens liegt in seiner nachhaltigen Wirkung. Oft bleiben frische Lebensmittel im Überfluss übrig und drohen zu verderben, bevor sie vollständig verarbeitet werden können. Durch das

Konservieren von Obst und Gemüse wird die Lebensmittelverschwendung deutlich reduziert. Statt reife Früchte oder übriggebliebenes Gemüse wegzuwerfen, werden sie in wohlschmeckende Marmeladen, Soßen oder Chutneys verwandelt. So trägt das Einmachen dazu bei, saisonale Produkte sinnvoll zu verwerten und die Natur zu schonen.

Rezept-Tipp: Würzige Pflaumensoße für herbstliche Genüsse

Eine raffinierte Art, den Sommergeschmack auch in die kalten Monate zu bringen, bietet eine besonders gewürzte Pflaumensoße. Durch die Kombination aus fruchtiger Süße und einer fein abgestimmten Gewürzmischung passt sie hervorragend zu herzhaften Gerichten oder als süße Beigabe. So können die Aromen des Sommers auch in den kühlen Tagen genossen werden. Leifheit zeigt, wie die Zubereitung ganz einfach gelingt:

- Zur Vorbereitung die Pflaumen waschen und mithilfe des Pflaumentsteiners den Kern herauslösen. Alles in grobe Würfel schneiden. Die Zitrone pressen.
- Die Vanilleschote v-förmig aufschneiden, das Mark herauskratzen und beiseitestellen.
- Die Knoblauchzehen schälen und pressen.
- Die Muskatnuss reiben.
- Anschließend die Pflaumenwürfel gemeinsam mit dem gepressten Knoblauch, dem Zucker, dem Essig, der Vanilleschote und den Gewürzen bis auf die Muskatnuss in einen großen Topf geben und für etwa 25 Minuten köcheln lassen.
- Die Vanilleschote anschließend herausnehmen.
- Die Soße mit dem Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Nochmals kurz sprudelnd aufkochen, sofort randvoll in heiß ausgespülte Gläser geben und verschließen oder alternativ direkt servieren.

Über Leifheit:

Seit Jahrzehnten vertrauen Millionen Menschen bei der Hausarbeit auf die Marke Leifheit. In Deutschland benutzen 30 Millionen Haushalte mindestens ein Produkt der Marke Leifheit und alle 1,5 Sekunden wird irgendwo auf der Welt ein Leifheit-Produkt gekauft. Die hochwertigen und zuverlässigen Produkte für ein „Sauberes Zuhause“, „Frische Wäsche“ und die „Clevere Küche“ stehen für Funktionalität und Zeitersparnis.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-0
E-Mail: info@punkt-pr.de