

## Einkochzeiten für Fleisch, Fleischwaren, Gemüse und Obst im Einkochtopf (Wasserbad)

Lebensmittel	Einkochtemperatur in °C	Einkochzeit in Minuten	
		Glas (1 l)	Dose (850 ml)
Fleisch, vorgekocht oder gebraten	100	90	100
Wurst und Pasteten	100	90	100
Blumenkohl	100	110	90
Bohnen	100	120	120
Bohnen, groß	100	90	100
Erbsen	100	120	120
Gurken	75	25	25
Sellerie	100	110	100
Spargel	100	90	90
Tomaten	90	30	30
Tomatenmark	90	30	30
Äpfel	100	20	
Apfelmus	100	20	20*
Aprikosen	100	10	
Birnen, hart / weich	100	30 / 20	
Erdbeeren	75	25	20
Heidelbeeren	80	30	20
Johannisbeeren	90	25	20
Kirschen, süß / sauer	100	20	
Mirabellen	75	30	
Pfirsiche	100	10	25
Pflaumen / Zwetschgen	100	20	20
Preiselbeeren	90	25	20
Rhabarber	80	25	25
Renekloden	75	30	25
Stachelbeeren	80	20	

\* Einfülltemperatur etwa 50 Grad Celsius

Quelle: Zacharias, Dürr: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. 5. Aufl., Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1992