



FASS FÜR SAUERKRAUT



Warum Roto - Fass für Sauerkraut?

- ✓ Das Kraut muss nicht gewaschen werden kein Ergrauen des Krautes (jeweils durch den inneren Deckel und den Ring)
- ✓ Im ROTO - Fass können Sie auch anderes Gemüse einlegen z. B. Bulgarischen Salat, gemischten Salat, Serbisches Kraut, Rüben, Rotkohl, Gurken uvm.
- ✓ Mit dem Benutzen des Roto Fasses ersparen wir uns ZEIT UND ARBEIT beim Einlegen, Platz im Keller und haben eine hygienische Einlagerung des Gemüses.
- ✓ Einlegen nach ROTO REZEPTEN ist natürlich, gesund und nach heimischer Art. Auf diese Weise ist es einfach und ekonomisch im Winter an Salat zu kommen.



WIE MACHT MAN SAUERKRAUT

- Zum Einlegen muss das Kraut bester Qualität und vollständig gesäubert sein. Das bereits geschnittene Kraut muss schnellstens eingelegt werden.
- Als Gewürze werden Salz, Pfeffer, Lorbeer, Kümmel, Meerrettich und scharfe Pepperoni verwende
- Das Kraut wird gleichmäßig in den Behälter gepresst bis es vom eigenem Saft bedeckt ist.
- Salzen des Krauts muss sehr gleichmäßig erfolgen, um zu verhindern, daß das Kraut zu viel Flüssigkeit abgibt
- Zum Schluß das Kraut mit dem INNEREM Deckel abgedeckt. Diesen mit 5-10 kg beschweren. Dies garantiert eine einheitliche Qualität des Sauerkrauts.
- Die Krautfäßer mit zylindrischer Form minimieren den Abfall
- In den OBEREN Rand Wasser füllen und mit dem ÄUßEREN Deckel verschliessen. Mit dieser Art des Verschlusses funktioniert die Konstruktion wie eine Gärglocke. Die entstehenden Gase können somit entweichen, Luft jedoch nicht zurück in Behälter gelangen
- Beste Temperatur zum Einlegen: 17°C 22°C, wenn der Einlegeprozess beendet ist (etwa 4 bis 5 Wochen) das Sauerkraut bei etwa 10°C lagern
- Bei Entnahme des Krautes bitte darauf achten, daß dieses immer mit Flüssigkeit bedeckt bleibt.

SAUERKRAUT

Für 15 kg Bulgarischen Salat werden benötigt:

- 3 kg Paprika,
- 3 kg halbreife Tomaten,
- 9 Stück geschnittene Krautköpfe,
- ½ kg zerhackte Zwiebeln,
- ½ kg grob geraspelte Karotten

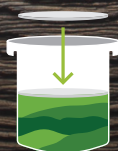
VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG:

Verfahren zur Herstellung:

- Ins Fass schichten, mit Kraut beginnen.
- Zwischen den Schichten salzen (500 g Salz vermischt mit 250 g Zucker)
- Ganze Pfefferkörner und Konservierungsmittel hinzugeben
- Mit aufgekochtem und wieder erkaltem Essig aufgießen
- Mit Küchentuch und Deckel abdecken und beschweren.
- Essig muss min. 2 cm das Eingelegte abdecken.
- Servieren den Salat zu warmen und kalten Speisen unter Hinzufügung von Kürbiskernöl



1 Das Gemüse stopft man in ein Topf



2 Man setzt den Innendeckel ein



3 Den Innendeckel belastet man mit einem Stein



4 Die Rinne befüllt man mit Wasser



5 Der Topf wird bedeckt

