

September 2016

Eingelegte Gewürz-Gurken

- Passt ausgezeichnet zu Kartoffelgerichten, Kurzgebratenem, Käsegerichten
- Rezept für ca. 5-6 Gläser à 3 dl Inhalt
- Haltbarkeit mind. 6 Monate

VORBEREITUNGEN:

3kg Gurken

schälen, der Länge nach halbieren, Kerne mit einem Löffel herausnehmen, danach in ca. 2cm grosse Stücke schneiden, in eine Schüssel geben

100g Salz

darüber streuen, gut mischen, danach die Gurken zugedeckt im Kühlen ca. 12 Stunden stehen lassen

→ **gut abspülen, mit Haushaltspapier abtupfen**

→ **Einmachgläser vor der Verwendung mit kochend heissem Wasser steril machen, nicht austrocknen!**

AM ANDEREN TAG:

6 kleine Zwiebeln

in Ringe schneiden

1 Bund Dill ca. 30g bunter Pfeffer, körnig (1 gehäufte EL) 50g gelbe Senfsamen 5-6 Lorbeerblätter

Gurken, Zwiebeln und alle anderen Zutaten abwechslungsweise in sauber ausgespülte Gläser einfüllen

½ l Wasser

7 ½ dl Weissweinessig

350g Zucker

zusammen aufkochen, danach über die dicht eingeschichteten Gurkenstücke giessen, sofort verschliessen, für 5 Minuten auf den Kopf stellen

STERILISIEREN:

Im auf 90 Grad vorgeheizten Ofen auf einem Grillrost in der Ofenmitte ca. 45 Min. einkochen lassen, bis Blasen in den Gläsern aufsteigen, danach Ofen ausschalten und noch ca. 15 Min. im geöffneten Ofen auskühlen lassen. Auf einem Holzbrett umgedreht auskühlen lassen.

→ Vor dem ersten Öffnen mind. 1 Monat im Keller ruhen lassen. Durch die Senfkörner werden die Gurkenstücke leicht gelblich.

TIPP:

→ Im Steamer oder Woktopf einkochen lassen. Anweisungen befolgen.