

Gewürz-Gurken einmachen

SoLaWi LENZWALD



Zutaten:

Borretschblätter- und Blüten

5 kg Gurken

15g Pfefferkörner

500g (Perl-)Zwiebeln

(100g Meerrettich, Nelkenpfeffer)

Lorbeerblätter, Dill, Estragon

2l Weinessig

2l Wasser

300-500g Zucker (1 PK Einmachhilfe)

20g gelbe Senfkörner

5l Wasser, 375g Salz (=75g/l)

Zubereitung

Die Gurken 12-24 Std. mit Salzwasser bedeckt stehen lassen. Danach abspülen, abtrocknen, braune Stellen entfernen. Abwechselnd mit den abgezogenen Perlzwiebeln u. Gewürzen in einen Steinguttopf schichten.

Essig mit Wasser und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen (Einmachhilfe einrühren) und die Gurken damit übergießen, bis sie bedeckt sind. Obendrauf einen Beutel mit Senfkörner legen und mit Pergamentpapier oder Cellophan verschließen.

Variante

Mit Apfelessig: 2l Apfelessig/ 0,5 l Wasser, 200g Zucker, 2 TL Honig, 1 EL Sole.

Gewürz-Gurken einmachen

SoLaWi LENZWALD



Zutaten:

Borretschblätter- und Blüten

5 kg Gurken

15g Pfefferkörner

500g (Perl-)Zwiebeln

(100g Meerrettich, Nelkenpfeffer)

Lorbeerblätter, Dill, Estragon

2l Weinessig

2l Wasser

300-500g Zucker (1 PK Einmachhilfe)

20g gelbe Senfkörner

5l Wasser, 375g Salz (=75g/l)

Zubereitung

Die Gurken 12-24 Std. mit Salzwasser bedeckt stehen lassen. Danach abspülen, abtrocknen, braune Stellen entfernen. Abwechselnd mit den abgezogenen Perlzwiebeln u. Gewürzen in einen Steinguttopf schichten.

Essig mit Wasser und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen (Einmachhilfe einrühren) und die Gurken damit übergießen, bis sie bedeckt sind. Obendrauf einen Beutel mit Senfkörner legen und mit Pergamentpapier oder Cellophan verschließen.

Variante

Mit Apfelessig: 2l Apfelessig/ 0,5 l Wasser, 200g Zucker, 2 TL Honig, 1 EL Sole.