Rezept

Scharf-saure Gurken mit Peperoni und Zwiebeln

Ein Rezept von Scharf-saure Gurken mit Peperoni und Zwiebeln, am 28.04.2024

Zutaten

1 kg	kleine Einlegegurken
3	Zwiebeln
1 Bund	Dill (oder Fenchelkraut)
50 g	Zucker
je 1 EL	Koriandersamen und Senfkörner
75 g	Salz
3-4	rote Peperoni
400 ml	Weißweinessig
3	Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 3 Gläser (je 450 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Gurken waschen und jeweils die Enden ein wenig abschneiden (so bleiben die Gurken knackig). Die Gurken mit 2 l Wasser und dem Salz in eine Schüssel geben. Mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Teller beschwert 24 Std. an einem kühlen Ort stehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Schraubgläser in den nicht vorgeheizten Backofen stellen und bei 125° etwa 10 Min. sterilisieren. Die Deckel in kochendem Wasser mindestens 5 Min. sterilisieren, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Nach Belieben können Sie auch Weckgläser verwenden: Dann die Gläser und Deckel im Ofen (wie Schraubgläser) und die Gummidichtungen 5 Min. in kochendem Wasser sterilisieren.

3. Die Gurken abgießen. Die Zwiebeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Peperoni waschen und in Ringe schneiden. Den Dill abbrausen und trocken schütteln. Den Essig mit 800 ml Wasser und dem Zucker in einem großen Topf aufkochen. Die Zwiebelscheiben und die Gurken in die kochende Flüssigkeit geben und 1 Min. mitkochen.

4. Die Gurken mit Zwiebeln, Peperoni, Dill, Lorbeerblättern und Gewürzen eng in die Gläser schichten. Den Einmachfond erneut aufkochen und die Gläser mit der kochend heißen Flüssigkeit bis zum Rand füllen, sofort verschließen und mindestens 1 Tag durchziehen lassen. (Bei der Verwendung von Weckgläsern die Gurken noch 10 Min. einkochen) Kühl und dunkel aufbewahrt, sind die scharf-sauren Gurken mindestens 1 Jahr haltbar.