

Rezept

Bread and Butter Pickles

Ein Rezept von Bread and Butter Pickles, am 26.04.2024

Zutaten

400 g kleine Gurken	1 kleine Zwiebel
1 TL gelbe Senfkörner	1 TL Korianderkörner
150 ml Apfelessig (ersatzweise Weißweinessig)	Salz-Dill-Gurken
80 g Zucker	1 kleine Zimtstange
3 Nelken	1/2 TL Kurkuma

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ca. 3 Monate

Zubereitung

1. Die Gurken putzen, waschen und in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Senf- und Korianderkörner nacheinander im Mörser oder mit einem Löffel leicht andrücken.
2. Die angedrückten Gewürze mit dem Essig, 75 ml Wasser, 2 TL Salz, dem Zucker, der Zimtstange, den Nelken und der gemahlene Kurkuma in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Etwa 1 Min. köcheln lassen. Zwiebelstreifen und Gurkenscheiben dazugeben und das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Die Zimtstange entfernen. Die restlichen Gewürze bleiben im Sud, Senf- und Korianderkörner schmecken später großartig.
4. Gurken und Zwiebel mit einem Löffel auf zwei Gläser verteilen und mit dem heißen Sud auffüllen. Die Gläser verschließen und ca. 3 Std. abkühlen und ziehen lassen.
5. Nach 3 Std. sind die Gurken essfertig. Noch besser schmecken sie, wenn sie über Nacht oder länger im Kühlschrank ziehen durften. Die Kurkuma setzt sich am Glasboden ab, das ist normal und beeinträchtigt die Qualität der Pickles nicht.
6. Die Bread and Butter Pickles kühl lagern. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren. Dabei sollte das Gemüse immer von Sud bedeckt sein, um Schimmel auch bei längerer Lagerung zu verhindern. Eventuell mit einem Gewicht beschweren oder zurechtgeschnittene Holzspieße in das Glas klemmen, um die Gurken im Sud zu halten.