

Rezept

Eingelegte Gurken

Ein Rezept von Eingelegte Gurken, am 17.04.2024

Zutaten

3 große Salatgurken (à ca. 600 g)	100 g Salz
50 g Meerrettich	500 ml Weißwein- oder Apfelessig
125 g Zucker	50 g gelbe Senfsamen
5 Lorbeerblätter	je 1/2 Bund Dill und Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser à 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Gurken schälen, längs halbieren und Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Gurken in etwa 2 cm breite Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Salz mischen und abgedeckt 24 Std. kühl ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag Gurken abtropfen lassen. Meerrettich schälen, in 1 cm große Stücke schneiden. Essig, 500 ml Wasser, Zucker, Senf, Lorbeerblätter und Meerrettich aufkochen. Gurken hineingeben, einmal aufkochen. Abkühlen lassen, Gurken im Sud etwa 24 Std. ziehen lassen.

3. Am nächsten Tag die Kräuter waschen, trocknen und von den Stängeln zupfen. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Die Einmachgläser für 5-10 Min. ins kochende Wasser legen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Gurkenstücke mit den Kräutern auf die Gläser verteilen. Den Essigsud aufkochen und heiß mit den Gewürzen über die Gurken gießen, die vollständig bedeckt sein müssen. Die Gläser verschließen. Kühl gelagert halten sie sich ca. 1 Jahr.