

## Rezept

# Essig-Honig-Gürkchen

Ein Rezept von Essig-Honig-Gürkchen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine Einleggurken	<b>100 g</b> feines Meersalz
<b>1 Stück</b> Ingwer (etwa 2 cm)	<b>4</b> Dillblüten (gibt es auf dem Gemüsemarkt, ersatzweise 1 Bund Dill)
<b>4</b> getrocknete Chilischoten	<b>4</b> Lorbeerblätter
<b>1 EL</b> gelbe Senfkörner	<b>1/2 l</b> Apfelessig
<b>100 g</b> Honig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Twist-off-Gläser (je etwa 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurken waschen und die Stiele abschneiden. Salz mit 1 1/2 l kaltem Wasser in einer Schüssel verrühren, die Gurken dazugeben und 1 Tag bei Raumtemperatur im Salzwasser ziehen lassen.

---

2. Die Gurken dann mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser heben, kurz abrausen, abtropfen lassen und in die gründlich gesäuberten Gläser füllen. Das Salzwasser nicht wegschütten.

---

3. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Dillblüten abrausen und trocken schütteln. Ingwer und Dillblüten, Chilischoten, Lorbeerblätter und die Senfkörner auf die Gläser verteilen.

---

4. Den Apfelessig mit 1/2 l Salzwasser zum Kochen bringen. Honig untermischen und die Flüssigkeit abkühlen lassen. Den Honigsud über die Gurken gießen, Gläser gut verschließen und die Gurken vor dem Servieren an einem kühlen Ort noch mindestens 2 Wochen ziehen lassen.