

## Rezept

# Gewürzgurken

Ein Rezept von Gewürzgurken, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>3 kg</b> kleine Gurken (zum Einmachen)	Salz
<b>800 ml</b> Apfelessig oder Weinessig	<b>400 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Essiggewürz	<b>8</b> Schalotten
<b>4 Stängel</b> Dill (mit Blüten)	<b>8</b> Lorbeerblätter
<b>1 EL</b> Pimentkörner	schwarze Pfefferkörner
<b>4 EL</b> gelbe Senfkörner	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Einweck- oder Schraubgläser (je 650 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Bevor es an die eigentliche Verarbeitung geht, müssen die Gurken gewaschen und deren Enden abgeschnitten werden. Danach die Gurken 24 Std. in ausreichend Salzwasser einlegen - das lässt sie später schön knackig bleiben. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Einmachgläser, Deckel und eventuell Gummiringe gründlich spülen und dann sterilisieren: entweder 10 Min. in kochendem Wasser oder im 100° heißen Backofen, über Dampf oder in der Spülmaschine (Spülgang mit über 60° wählen). 1 l Wasser mit Essig, 3 EL Salz, Zucker und Essiggewürz (da sind z. B. Koriander, Nelken, Meerrettich, Ingwer drin) in einem Topf aufkochen. Die Schalotten schälen und den Dill abrausen.
3. Nun die Gurken richtig dicht in die Gläser drücken (am besten senkrecht), ohne sie zu verletzen. Schalotten, Dill, Lorbeerblätter, Piment-, Pfeffer- und Senfkörner zu gleichen Teilen auf die Gläser verteilen. Mit so viel kochendem Sud begießen, dass die Gläser randvoll und die Gurken komplett bedeckt sind. Die Gläser mit den Deckeln fest verschließen, dabei bei den Einweckgläsern die Gummiringe dazwischen legen. Gurken über Nacht auskühlen lassen (Schraubgläser am besten über Kopf). So sind sie praktisch jahrelang haltbar.
4. Variante Senfgurken: Die Gurken schälen, längs vierteln, entkernen. Dann 1 - 2 Tage in einem Mix aus Essig, Zucker, Zwiebeln, getrocknetem Meerrettich, Senf- und Pfefferkörnern einlegen. In die Gläser füllen, gut verschließen und im Wasserbad 10 Min. einkochen.