

## Rezept

# Gurkenscheiben süßsauer eingelegt

Ein Rezept von Gurkenscheiben süßsauer eingelegt, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> mittelgroße Gärtnergurken mit dunkelgrüner Schale	<b>150 g</b> Perlzwiebeln
<b>100 g</b> Zucker	<b>300 ml</b> Weißweinessig (6 % Säure)
<b>2 EL</b> gelbe Senfsamen	<b>1 2/2 EL</b> Salz
	<b>50 g</b> frische Kurkumawurzel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 5 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Die Gurken waschen, putzen und auf dem verstellbaren Gemüsehobel oder von Hand in ½ cm dünne Scheiben schneiden und bis 2 cm unter den Rand auf die sorgfältig gereinigten Gläser verteilen.
2. Die Perlzwiebeln schälen und halbieren. Weißweinessig mit 700 ml Wasser, Zucker, Salz, Senfsamen und Zwiebeln in einen Topf geben. Die Kurkumawurzel dünn schälen und fein würfeln. Dabei am besten Einmalhandschuhe tragen, denn die Wurzel färbt die Haut intensiv gelb.
3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Kurkuma ebenfalls in den Topf geben, alles aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen, dann sofort bis ca. 1 cm unter den Rand in die Gläser gießen und die Gläser sofort verschließen. Das hohe Blech halb in den Ofen schieben (unten), die Gläser daraufstellen und das kochende Wasser angießen. Das Blech ganz einschieben und die Ofentür schließen.
4. Die Gurken ca. 1 Std. einkochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem ersten Probieren ca. 2 Wochen durchziehen lassen. Dunkel und kühl aufbewahren.