

Rezept

Meerrettichgurken

Ein Rezept von Meerrettichgurken, am 26.04.2024

Zutaten

2 gehäufte TL Salz	4 kg mittelgroße Schmorgurken
350 g Perlzwiebeln	75 g frischer Meerrettich
6-7 Zweige Dill	3 Zweige frischer Estragon
300 ml dunkle Essigessenz (25 %)	350 g Zucker
1 Päckchen Einmachhilfe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12-14 Twist-off-Gläser (je ca. 300 ml Inhalt): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Das Salz in einer großen Schüssel mit 2 l Wasser verrühren. Die Gurken schälen, längs halbieren und entkernen. In das Salzwasser legen und zugedeckt 24 Std. an einem kühlen Ort stehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Gurken kalt abspülen, abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Perlzwiebeln schälen, den Meerrettich putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und grob hacken.

3. Die Gurken, die Perlzwiebeln, den Meerrettich und die Kräuter abwechselnd in vorbereitete Twist-off-Gläser schichten. 2/3 l Wasser mit der Essigessenz und dem Zucker in einem Topf aufkochen.

4. Vom Herd nehmen und die Einmachhilfe einrühren. Die Flüssigkeit noch heiß über die Gurken geben, die Gläser sofort verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen. 1 Woche durchziehen lassen.