

Rezept

Senfgurken

Ein Rezept von Senfgurken, am 25.05.2024

Zutaten

3 kg gelbliche, feste Gärtnergurken (»Stopselgurken«)	2 EL Salz
16 Schalotten	4 cm frischer Meerrettich
300 g Zucker	750 ml milder Weißweinessig (7% Säure)
5 kleine Lorbeerblätter	3 EL gelbe Senfkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Senfgurken schälen, die Enden abschneiden und die Gurken längs halbieren. Mit einem Esslöffel oder einem Kugelausstecher die Kerne herausschaben und das Gurkenfleisch quer in 3 cm breite Stücke schneiden. Die Gurkenstücke in eine Schüssel geben, 1 EL Salz darüberstreuen und untermischen. Die Gurken zugedeckt über Nacht Saft ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Gurkenstücke abtropfen lassen. Meerrettich und Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Essig mit 750 ml Wasser, 1 EL Salz, dem Zucker, den Senfkörnern, den Lorbeerblättern und den Schalottenscheiben aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sud durch ein Sieb gießen, die Gewürze, den Meerrettich und die Schalotten aufbewahren.

3. Die Hälfte des Essigsuds erneut aufkochen. Die Gurkenstücke darin portionsweise einmal aufkochen lassen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

4. Die Gurkenstücke abwechselnd mit Meerrettich, Schalotten und den Gewürzen in die sorgfältig gereinigten Gläser schichten. Den gesamten Sud nochmals aufkochen und über die Gurken gießen, sodass sie vollkommen damit bedeckt sind. Die Gläser sofort verschließen und die Gurken mindestens 3 Wochen an einem kühlen Ort durchziehen lassen.