

Rezept

Superschnelle Sandwich-Pickles

Ein Rezept von Superschnelle Sandwich-Pickles, am 08.12.2025

Zutaten

2-3	kleine Gurken (jeweils etwa 150 g)	1	(milde) rote Chilischote
1	Schalotte	etwa 2 EL	feines Meersalz (getrennt)
2	Nelken	1 TL	schwarze Pfefferkörner
1 TL	helle Senfkörner	1 TL	Koriandersamen
1	Zweig Dill	2	Lorbeerblätter
200 ml	Weißweinessig	200 ml	Wasser
100 g	Zucker		

Rezeptinfos

Portionsgröße ~ 0,5 l Glas | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Gurken mit einem Hobel oder von Hand in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote in dünne Scheiben, die geschälte Schalotte in Ringe schneiden. Die Gurkenscheiben zum Abtropfen in ein Nudelsieb geben, mit 1-2 EL Salz bestreuen, mit den Händen gut durchmengen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Gurken unter fließendem kalten Wasser gründlich abspülen, dann leicht mit den Händen ausdrücken.
2. Gurkenscheiben, geschnittene Chili und Schalotte gleichmäßig in ein oder mehrere heiß ausgespültes (am besten: sterilisierte) Gläser schichten und darüber Nelken, Pfeffer- und Senfkörnern, Koriandersamen und gezupften Dill verteilen. Die Lorbeerblätter seitlich zwischen Glas und Gemüse schieben.
3. Weißweinessig, Wasser, Zucker und 1 TL feines Meersalz aufkochen und die vorbereiteten Gläser damit aufgießen, alle Zutaten sollten gut bedeckt sein. Dann die Gläser verschließen und mehrmals sanft aufstoßen, damit eingeschlossene Luftblasen entweichen können. Abkühlen lassen und mindestens über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Auf einem Sandwich oder pur genießen. Halten sich im Kühlschrank mehrere Wochen.