

eingelegte Gurken

nach Art der Gartenfreunde



Zutaten

für 8-10 Gläser
[à 435ml]

- ▶ 2 kg Gurken (kleine Einmachgurken)
- ▶ **Je Einmachglas:**
 - ¼ Zwiebel
 - ½ Zehe Knoblauch
 - frischer Estragon (Menge nach Geschmack)
 - frische Dillspitzen (Menge nach Geschmack)
 - 2 Pimentkörner
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1TL gehackte Meerrettichwurzel
 - 1 Nelke
 - 1TL getrocknete Paprikaschoten
 - 10 Pfefferkörner
 - 1EL Senfkörner
 - 3 Dillsamen
- ▶ ½ l Weinessig
- ▶ 200g Zucker
- ▶ ½ Pk. Einmachhilfe

Zubereitung am Vortag

- ▶ Gurken waschen &
- ▶ über Nacht in Salzwasser legen (ca. 8-12Std.)
 - ▶ [200g Salz auf 1l Wasser]

Gurken müssen mit der Salzlake bedeckt sein.

Zubereitung am Einlegetag

- ▶ Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden
- ▶ frische Meerrettichwurzel schälen und fein hacken oder raspeln
- ▶ Knoblauchzehe schälen und fein hacken
- ▶ Paprikaschoten entkernen, fein hacken

- ▶ Zwiebelringe, kleinstückige Meerrettischwurzeln, Knoblauchzehe und Paprikaschoten sowie Estragon und Dill auf die Anzahl der Einmachgläser verteilen.
- ▶ Piment, Lorbeerblätter, Dillsamen, Pfefferkörner und Senfkörner ebenfalls auf die Gläser verteilen.

- ▶ Die vortags eingelegten Gurken aus der Salzlake nehmen und gut abwaschen.
- ▶ Gurken in die Einmachgläser füllen.

Zubereitung am Einlegetag

- ▶ Den Weinessig mit 3/4 Liter Wasser und dem Zucker aufkochen.
- ▶ Einmachhilfe unterrühren und
- ▶ so viel von der heißen Flüssigkeit über die Gurken geben, dass sie gut bedeckt sind.

- ▶ Einmachgläser gut verschließen und
- ▶ 30 Minuten bei 75 Grad sterilisieren.