Gurken selber einlegen

Gerade jetzt ist es sinnvoll Gurken selber einzulegen. Mit diesem einfachen Rezept zaubern Sie eine köstliche Leckerei für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 kg	Gurken
100 g	Salz
200 g	Schalotten
50 g	Meerrettich
2 Stk.	Dillblüten
4 Stiele	Estragon
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 EL	Senfkörner
1 EL	Pfefferkörner
200 ml	Essigessenz
180 g	Zucker
1 Packung	Einmachhilfe

Zubereitung

1. Beim Gurken selber einlegen, ist Sauberkeit besonders wichtig. Daher werden die Gurken zuerst unter fließendem kalten Wasser kräftig abgewaschen. Am besten mit einer Nagelbürste sauber schrubben, damit wirklich keine Schmutzrückstände, auf dem Gemüse mehr zu finden sind. Sind die Gurken gesäubert, die Stiele abschneiden und die Gurken in eine große Schüssel legen.

2. Salz unter Rühren im kalten Wasser auflösen und sofort über die Gurken gießen. Diese müssen bedeckt sein und an einem möglichst kühlen Ort nun mindestens 2 Tage ruhen. Dabei bitte abdecken.

3. Nach 2-3 Tagen die vorgesehenen Einmachgläser mit heißem Wasser ausspülen und trocknen lassen, dazu diese mit der Öffnung nach unten auf ein Geschirrtuch stellen. Nun die Gurken aus dem Sud nehmen und mit kaltem Wasser abspülen und mit einem frischen, sauberen Tuch abtrocknen.

4. Schalotten abschälen und in Ringe schneiden. Den Meerrettich ebenso schälen und fein würfeln. Dillblüten und Estragon abwaschen und trocken schleudern. Dies zusammen abwechselnd in die Einmachgläser mit Gurken, Lorbeerblatt, Senf- und Pfefferkörner schichten. Wichtig ist hierbei, dass alle Zutaten besonders dicht aneinander liegen.

5. In einem kleinen Topf Wasser, Essigessenz und Zucker aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Einmachhilfe unterrühren und noch warm in die Gläser füllen, bis alles gut bedeckt ist. Die Gläser sofort verschließen. Wichtig ist dabei, dass Vakuum gezogen wird. Wenn sich der Deckel nach innen wölbt, ist dies ein sicheres Zeichen dafür, dass dies geschehen ist.

6. Nach weiteren 4 Wochen an einem kühlen Ort sind die Gurken gut durchgezogen und können serviert werden.

Tipp

Auch als Geschenk eignen sich selbst eingelegt Gurken besonders gut. Für Knoblauchgurken gibt man frisch geschälten Knoblauch, mindestens 2 Zehen pro Glas, mit dazu.