



R e z e p t

Gewürzgurken

Zutaten für 4 große oder 6-8 mittlere Gläser:

- ca. 3 kg Gürkchen (Länge ca. 8-10 cm)
- 800 ml Essig (weißer Balsamico und Kräuternessig gemischt)
- 1 Liter Wasser
- 2 ½ - 3 EL Salz
- 340 g Zucker
- 1 x Gurken-Einmachhilfe (z. B. "Gurkenfest" von Ostmann)
- 1 Bund Dill, am besten mit Blüten
- Pimentkörner
- Wacholderbeeren
- Senfkörner
- Pfefferkörner
- Lorbeerblätter
- ganz kleine Zwiebeln/Schalotten, geschält und halbiert

Zubereitung

- Gurken unter kaltem Wasser abspülen und in einem großen Topf **über Nacht** in kaltem Salzwasser einlegen.
- Am nächsten Tag Gurken abspülen, abtropfen lassen.
- Gurken schön aufrecht und dicht in die Gläser stecken. Dazwischen (oder darunter) ein paar Zwiebelhälften packen, außerdem pro Glas: 2-3 Pimentkörner, 2-3 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, dazu einige Pfefferkörner, Senfkörner und etwas Dill und Dillblüte. (Je dichter die Gläser "gestopft" sind, desto weiter kommen Sie mit dem Sud.)
- Essig, Wasser, Salz, Zucker und die Einmachhilfe aufkochen. Den kochend heißen Sud in die gefüllten Gläser gießen (randvoll). Fest verschrauben, auf den Kopf stellen und komplett auskühlen lassen (am besten über Nacht).
- Nach 6 – 8 Wochen anbrechen.