



Senfgurken

(ergibt etwa 13 Gläser à 140 ml)

Zutaten:

1200 g Salatgurken geschält, entkernt
30 g Salz

Marinade:

500 g Wasser
250 g Weißweinessig
130 g Zucker
1 Stk Zwiebel groß, klein würfelig geschnitten
3 Stk Lorbeerblätter
1 EL weiße Senfkörner
5 cm Krenwurze geschält
einige Pfefferkörner (mindestens 2 Stück pro Glas)
1 Stk Dillkrone/-zweig
Salz



Zubereitung:

Geschälte und entkernte Gurken in Stücke schneiden, mit dem Salz vermischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Marinade alle Zutaten zusammen aufkochen und zugedeckt stehen lassen. Gurken etwa 3 Stunden mit dem Salz ziehen lassen, anschließend die Gurkenstücke mit Wasser abspülen, abtropfen lassen (ich lege sie auf ein sauberes Tuch), in die sauberen Gläser schichten. Marinade erwärmen und über die Gurken gießen, dabei von allen Zutaten etwas in die Gläser geben, anschließend gut verschließen.

Backrohr auf 170° erhitzen, Backblech mit Wasser 1 cm hoch befüllen, Gläser reingeben, sobald Bläschen aufsteigen beginnt die 30 minütige Kochzeit.

Tipps:

- Menge entspricht etwa 2 kg Gurken
- Bei der Zuckerwahl entweder einen hellen Rohrzucker oder den klassischen Zucker verwenden
- Krenwurze ist nur für den Geschmack, wird nach dem Aufkochen weggeworfen
- Ich gebe von allen Zutaten der Marinade einige Stücke in die Gläser, besonders die Dillkrone ist ein Hingucker fürs Auge
- Gläser bis zum Rand befüllen, ein sogenannter „Gupf“ ist ideal
- Beim Sterilisieren müssen in den Gläsern Bläschen aufsteigen, dann beginnt die Einkochzeit
- Mindestens 1 Jahr bei kühler und dunkler Lagerung haltbar