

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Gewürzgurken

- 2 EL Salz
- 100g Zucker
- 250ml Essig
- 500ml Wasser
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- etwas Dillblüte oder Dill
- 2-3 Lorbeerblätter
- 1-2 EL Koriander
- 1-2 EL schwarze Pfefferkörner
- 2-3 EL Senfkörner
- 3 EL Salz
- 1 kg Einmachgurken



Die Gurken gründlich waschen (Blütenansätze und Stiele anschneiden). Mit 3 EL Salz in eine Schüssel geben, mit Wasser auffüllen bis die Gurken bedeckt sind und über Nacht stehen lassen.

Einmachgläser mit kochendem Wasser sterilisieren. Die Gewürze und Kräuter auf die Gläser verteilen. Zwiebel in Spalten, Karotte in Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Gläser verteilen. Die Gurken nochmal abwaschen und stehend in die Gläser schichten.

Die Gläser mit kochendem Wasser füllen und 15 Minuten stehen lassen. Das Wasser wieder aus den Gläsern schütten (eventuell ein Sieb auf das Glas halten, damit Gurken und Gewürze im Glas bleiben.)

Für den Einlegesud: Wasser mit dem Essig, Zucker und Salz aufkochen. Den Sud auf die Gläser bis kurz unter den Rand verteilen, sodass alle Gurken bedeckt sind. Die Gläser verschließen und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Darauf achten, dass sich alle Deckel nach dem Abkühlen nach unten gezogen haben.

Die Gurken kühl lagern. Nach ca. 4 Wochen sind die Gurken verzehrwertig.