



waskochen.ch

Essiggurken

Zutaten:

300g kleine, knackige Gurken
3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
3dl Weissweinessig
1 kleine Knoblauchzehe
2 TL Senfkörner
3 Zweige frischer Dill
Salz



Zubereitung:

1. Die Gurken waschen, trocken tupfen, die Enden abschneiden und mit einem Zahnstocher rundum einstechen. Anschliessend gut mit Salz bestreuen, die Schüssel mit Folie abdecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag schwimmen die Gurken in einer salzigen Lauge. Nun ist es wichtig, dass man die Gurken gut abspült, bevor man sie weiterverarbeitet, ansonsten werden sie sehr salzig.
2. In ein Einmachglas passender Grösse die Gurken mit dem Lorbeerblatt, der geviertelten Knoblauchzehe, den Nelken und den Senfkörnern schichten.
3. In einem kleinen Pfännchen den Weissweinessig aufkochen und über die Gurken giessen. Das Glas verschliessen und 2 Tage stehen lassen.
4. Am 3. Tag giesst man den Essig ab, kocht ihn erneut auf und übergiesst die Gurken erneut mit dem heissen Sud. Jetzt wird der Dill dazugegeben.
5. Am 5. Tag entnimmt man wiederum alle Zutaten. Der Sud wird falls nötig mit Weissweinessig gestreckt und aufgekocht. Die Senfkörner werden unter fliessendem Wasser gut gespült. Sämtliche Zutaten werden wiederum ins Einmachglas geschichtet und mit dem heissen Sud ein letztes mal übergossen.