

Eine Andere Art Kl. Gurken Einzumachen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gurke

Zutaten für: 1 Rezept

Kleine Gurken; ohne Flecken
Salz
Steintopf m. passender Holz-
Platte z. Abdecken
Lorbeerblaetter
Nelke (Naegelein)
Ganze Pfefferkoerner
Dill (Till)
1 Ingwerwurzel, evtl. das
Doppelte
Guten Essig

Anleitung:

Dieses Rezept stammt aus einem sehr alten Kochbuch, in dem teilweise sehr alte Gewichte erwaeht werden. Sollte jemand diese Rezepte nachkochen wollen, kann ich ihm nur ungefaehre Hilfen anbieten. Aus einer frueher geposteten Info konnte ich entnehmen, dass

1 MASS = 1,07-1,2l;

1 LOT = ca. 15-17g;

1 SCHOPPEN = vermutlich 1/2l

enthalten. Ganz allgemein meine ich beim Lesen der Rezepte festgestellt zu haben, dass es auf ein wenig mehr oder weniger meist nicht ankommt.

Um wenigstens einen Teil der "Originalitaet" der Rezepte zu erhalten, behalte ich die Schreibweise des Textes bei.

Nimm schoene kleine Kukumern, die keine Flecken haben, durchsteche sie mit einer grossen Stecknadel, lege sie in frisches Wasser und lasse sie 24 Stunden darin liegen. Mache eine Salzsauce, die so stark ist, dass sie ein Ey traegt, giesse sie ueber die Kukumern und lass diese 6 bis 8 Tage darin liegen. Hernach giesse die Sauce ab. Nimm einen steinernen Topf, thue Lorbeerblaetter, Naegelein (Nelken), ganzen Pfeffer, Till (Dill), Basilikum und eine oder zwey Ingwerwurzeln darein, und lege die Kukumern darauf. Nimm guten Essig, lass ihn kochen und giesse ihn ueber die Kukumern. Lege einen hoelzernen Deckel darueber und beschwere ihn mit Steinen.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de