

Gürkchen - Eingelegte (Cornichons)

Kategorien: Einmachen, Gemüse, Gurken

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kleine Gurken
		Grobes Meersalz
24		Perlzwiebeln
2		Gewürznelken
1	Prise	Cayennepfeffer
12		Schwarze Pfefferkörner
2		Knoblauchzehen
4		Estragonzweige
1 1/2	Ltr.	Weiáer Weinessig

Anleitung:

Gurken waschen und trocknen, dann mit Salz in eine Schüssel legen. šber Nacht ziehen lassen. Abtropfen lassen und mit einem Kuchentuch trockentupfen, ohne das Salz abzuspülen.

Gurken mit den anderen Zutaten in ein großes, irdenes Gefäß legen. 1 1/4 l Essig zum Kochen bringen und sofort über die Gurken gießen. 24 Stunden ziehen lassen. Essig dann in einen Topf seihen und noch 250 ml frischen Essig dazugeben. Wieder zum Kochen bringen und über die Gurken gießen. In Gläser füllen und gut verschließen. Mindestens 6 Wochen vor dem Verzehr durchziehen lassen. Dann die Gurken in Scheiben geschnitten zu Drinks servieren oder für gemischte Vorspeisen verwenden.