

Gurken - Pickles - Amerikanische

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pickles, Gurke

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Gurken; in dicke Scheiben Wenn moeglich gerippte Gurken nehmen
4	groß.	Zwiebeln; in dicke Scheiben
75	Gramm	Grobes Salz Eis; zerschlagen
900	ml	Obstessig
1	Teel.	Gelbwurz; gemahlen Kurkuma, Turmeric
1	Essl.	Senfkoerner
1	Teel.	Selleriesamen
1/2	Teel.	Schwarze Pfefferkoerner
6		Gewuerznelken
750	Gramm	Zucker

Anleitung:

Gurken und Zwiebeln mit Salz und Eis in eine grosse Schuessel legen. Einen Teller darauflegen und beschweren, 3 bis 4 Stunden belassen.

Essig, Gewuerze und Zucker aufkochen, dabei ruehren, um den Zucker aufzuloesen. Vom Feuer nehmen.

Gurken und Zwiebeln gruendlich abseihen. Den Essigsirup nochmals aufkochen und das Gemuese hineingeben. Sobald er zu kochen beginnt, Herdplatte abstellen.

Pickles in vorgewaermte Konservenglaeser fuellen, zudecken und zwei Wochen ruhen lassen.