

Gurken in Essig mit Borretschblüten

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gurken

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kleine Einlegegurken
250	Gramm	Meersalz
1 1/2	Ltr.	Weinessig
125	Gramm	Kleine weisse Zwiebeln
6		Rote Chilischoten getrocknet
25		Borretschblueten
1		Borretschblatt
6	Stängel	Thymian
1		Lorbeerblatt zerrieben
4	Stängel	Estragon
6		Nelken

Anleitung:

Die Gurken mit dem Salz vermischen und in einer Schuessel stehenlassen.

Nach 24 Stunden die Gurken herausnehmen und in Wasser, gemischt mit etwas Essig, abwaschen, dann abtropfen lassen. Die Gurken einzeln abtrocknen und in Glaeser einschichten.

Zwiebeln, Kraeuter und Gewuerze auf die Glaeser verteilen. Mit Weinessig bedecken. Die Glaeser luftdicht verschliessen und an einem kuehlen Platz aufbewahren.

Nach 3 Wochen sind die Essiggurken geniessbar.