

Gurken in Ingwer

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Süß-Sauer, Gurken, Ingwer

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Einmachgurken
50	Gramm	Salz
150	ml	Glas Ingwer in Sirup
1/4	Ltr.	Weinessig
400	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Gurken schaelen, vierteln und entkernen, schliesslich in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Salz gemischt ca 3 Std in einer Schuessel ziehen lassen. Dann in einer Salatschleuder oder einem sauberen Mulltuch trockenschleudern. Den Ingwersirup mit Essig, Zucker und Wasser aufkochen. Den in feine Scheiben geschnittenen Ingwer mit den Gurken in Glaeser schichten und mit dem kochenden Sud uebergiessen. Glaeser verschliessen und kuehl stellen.

Diese Ingwergurken mit Tartar und einem sehr trockenen Sekt sind ein wahres Verfuehrungssessen. Es muss nicht immer Kaviar sein!