

Kleine Salz - Gurken

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

sm Gurken Holzgefaess o. Steintopf --beide brauchen einen -passenden Deckel Weinblaetter Dill (Till) ;Salz

Man legt die Kukumern zuerst 24 Stunden in Brunnenwasser, nimmt sie dann heraus, putzt sie mit einem Tuche sauber ab, und thut sie hernach in ein kleines hoelzernes Gefaess mit Weinblaettern und Till. Hernach macht man eine Sauce von Salzwasser, laesst sie aufkochen, giesst sie ueber die Kukumern und laesst diese eine Nacht stehen. Den andern Tag schuettet man die Sauce ab, laesst sie wieder kochen, giesst sie wieder darueber, und so verfaehrt man 3 bis 4 Tage nach einander. Hierauf wird das Fass zugespundet, und so halten sich die Kukumern 2 bis 3 Jahre.