

Pikante Honig - Senfgurken

Kategorien: Eingemachtes

Zutaten für: 3 Portionen

1 1/2	kg	Gurke(n) (Einlege-)
500	ml	Apfelessig
350	ml	Apfelsaft
350	ml	Wasser
3	Essl.	Honig
150	Gramm	Zucker
2	Essl.	Senfkörner
5	Stücke	Lorbeerblätter
2	Essl.	Pfefferkörner, schwarz
3	Messersp.	Safranpulver, oder Fäden
		Salz

Anleitung:

Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Danach die Gurkenhälften in 2-3 cm breite Streifen schneiden und halbieren oder dritteln, so das die Gurkenstreifen stehend ins Glas geschichtet werden können. Die Gurkenstücke nun einsalzen und 4 Std. zugedeckt Wasser ziehen lassen.

Für den Aufguss die restlichen Zutaten in einem Topf 3 Min. aufkochen und anschließend wieder etwas abkühlen lassen. Die Gläser und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen und dann die abgetropften Gurkenstücke stehend einschichten. Nicht zu dicht, damit noch genug Platz für den Essigsud bleibt, der bis einen Zentimeter unter dem Glasrand über die Gurken gegossen wird. Die Gläser gut verschließen und eventuell eine Stunde auf den Kopf stellen.

Vor dem Verzehr sollten die Honig-Senfgurken 1-2 Monate ungeöffnet im Glas ziehen.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Ruhezeit: 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe