

Senfgurken - Eingelegte.

Kategorien: Selfmade, Einmachen, Gurken

Zutaten für: 1 Rezept

10	kg	Gurken, gross, reif Fleischig
2	Ltr.	Gurkenaufguss Senfkoerner

Anleitung:

Gurken schaelen, der Laenge nach halbieren und das Kernhaus mit rostfreiem Loeffel sauber entfernen. Die geschaelten Gurkenhaelften 2 bis 3 Minuten in kochendes Wasser legen, mit kaltem Wasser abkuehlen und abtropfen lassen.

Gurken in passende Stuecke schneiden, mit reichlich Senfkoernern in Glaeser schichten (nicht stramm einfuellen). Gurkenaufguss ueber die Gurken schuetten, bis das Einmachgut bedeckt ist.

Glaeser gut verschliessen, auf 85 Grad C erhitzen, und diese Temperatur 25 Minuten halten. Danach langsam abkuehlen lassen.