

Senfgurken - Scharfe

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gurke, Gemüse

Zutaten für: 2 X 750ml-Glas

2	kg	Schmorgurken
200	Gramm	Schalotten
20	Gramm	Ingwerknolle; frisch
4		Dillblueten
4		Chilischoten
375	ml	Weisswein-Essig
450	Gramm	Zucker
1	Essl.	Senfkoerner
2	Essl.	Salz
1	Pack.	Einmachhilfe
375	ml	Wasser (1)

Anleitung:

Gurken schaelen, das bittere Ende abschneiden. Gurken der Laenge nach durchschneiden und die Kerne herauschaben. Gurkenhaelften quer halbieren und in lange Stifte schneiden.

Schalotten schaelen und 1x durchschneiden. Ingwer schaelen und in duenne Scheiben schneiden. Dillblueten und Chilischoten waschen.

Essig, Wasser 8l), Zucker, Schalotten, Ingwer, Senfkoerner aufkochen. Gurken zufuegen, 2 Minuten in dem Sud kochen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, mit Chilischoten und Dillblueten in Glaeser schichten. Sud nochmals aufkochen, Einmachhilfe unterruehren und heiss ueber die Gurken giessen, bis sie gut abgedeckt sind. Sofort verschliessen (Twist-Off-Deckel), 5 Minuten umgekehrt auf dem Deckel stehen lassen. Kuehl aufbewahren.