

Senfgurken (Schlangengurke)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gurken

Zutaten für: 4 1L - Gläser

1 kg Schlangengurken
Salz

FÜR DEN AUFGUSS

750 ml Weissweinessig, 6 o/o-ig
750 ml Wasser
10 Gramm Salz
50 Gramm Zucker
2 Lorbeerblaetter

ZUGABE IN DIE GLÄSER

10 Schalotten
4 Essl. Senfkoerner
4 Essl. Basilikum
4 Essl. Estragon
4 Essl. Meerrettich; wuerfelig
Geschnitten
12 Pfefferkoerner
8 Pimentkoerner

Anleitung:

Gurken schaelen, halbieren, Mark und Kerne entfernen, vierteln, in fingerlange Stuecke schneiden. Mit reichlich Salz schichtweise in eine Schuessel geben, beschweren, ueber Nacht stehen lassen, abseihen, Stuecke mit Tuch abtrocknen.

Aus den Zutaten den Aufguss kochen, Lorbeerblatt entfernen, Gurken in der Loesung kurz aufkochen und auf vorbereitete Schraubverschlussglaeser verteilen, uebrige Gewuerze und Schalotten anteilig daraufgeben und mit heisser Fluessigkeit randvoll aufgiessen, verschliessen.