

Gewürzgurken

Eingelegte Gurken oder Cornichons mit Gewürzen, Ingwer, Meerrettich und Dillblüten.

etwa 130 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 5 Gläser je 200ml:

Lake:

1 l Wasser
75 g Salz
½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

Zutaten:

1 kg Einlegegurken (vorbereitet gewogen)
200 g Zwiebeln
50 g frischer Meerrettich
20 g frischer Ingwer
Dillblüten
750 ml Wasser
750 ml Weißweinessig
1 TL Salz
150 g Zucker
etwa 1 EL Gürkengewürz
1 gestr. TL Dr. Oetker Einmachhilfe
1 Msp. Dr. Oetker Natron

Wie mache ich selber Gewürzgurken?:

1 Lake:

Einlegegurken waschen und die Gurken mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Wasser, Salz und Natron in eine Schüssel geben. Gurken darin zugedeckt **über Nacht** im Kühlschrank einlegen.

2 Vorbereiten:

Gurken auf einem Sieb abtropfen lassen. Diese je nach Größe evtl. halbieren, so dass diese in die Gläser passen. Zwiebeln abziehen und in Stücke schneiden. Meerrettich und Ingwer schälen und zerkleinern. Dillblüten waschen, evtl. zerkleinern. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C

Heißluft etwa 130 °C

Backzeit: 0 Min.



3 Zubereiten:

Die vorbereiteten Gläser mit den Gurken, Zwiebeln-, Ingwer-, Meerrettichstücken, Gewürzmischung und Dillblüten gut und gleichmäßig füllen. Wasser, Essig, Salz, Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Einmachhilfe und Natron unterrühren. Den Sud in die Gläser füllen, so dass die Gurken bedeckt sind. Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen. Gläser in eine Fettpfanne oder Bräter stellen. Kochendes Wasser in die Form füllen, so dass die Gläser etwa 2 cm im Wasser stehen. Form vorsichtig auf dem Rost in den Backofen schieben und einkochen.

Einschub: Mitte
Kochzeit: etwa 35 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gurken mind. 3 Wochen vor dem Servieren durchziehen lassen.
- Die Gurken kühl und dunkel lagern (etwa 6 Monate).
- Nutzen Sie die Gurken für eine leckere Remoulade.

