

# Gewürzgurken

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

etwa 5 Gläser (je 550 ml)



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### 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 Gurkengewürz  
1 gestr. TL Dr. Oetker Einmachhilfe  
1 Msp. Dr. Oetker Natron

## 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.

