

Eingekochte Wacholder-Lorbeer-Gurken

😊 happy-mahlzeit.com/2021/05/05/eingekochte-wacholder-lorbeer-gurken

Zutaten:

- 1,5 kg kleine Einmachgurken
- 1 Liter Wasser
- 3 EL Salz

Für den Sud:

- 600 ml Wasser
- 250 ml Apfelessig
- 8 angedrückte Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 1 EL Senfkörner
- 10 Lorbeerblätter
- 1 gehäufter EL brauner Zucker
- 1 EL frisches, gehacktes Gurkenkraut
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Die Gurken unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, in frisches Wasser legen, abschütten und jede Gurke 2 – 3 Mal mit dem Zahnstocher anstechen. Dann in eine Lösung aus Wasser und Salz legen und ca. 6 Stunden darin liegen lassen.

Die Gurken abschütten, kalt abbrausen und in sterile Gläser (Gläser und Deckel ausgekocht) geben.

Alle Zutaten für den Sud in einem Topf aufkochen. Die Gläser auf feuchtes Tuch stellen, den heißen Sud einfüllen, die Gläser gut verschließen und im Wasserbad im Backofen bei 90°C ca. 15 – 20 Minuten (je nach Größe der Gurken) einkochen.

Die Einkochzeit beginnt ab Erreichen der Einkochtemperatur!

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten