



Rezept: Essiggurken mit wilden Kräutern



Du benötigst:

- Kleine Gurken
- Gläser
- Salz und Pfeffer
- Senfkörner
- Essig und Wasser
- Honig oder Zucker
- Eine kleine Handvoll fein gehackter Kräuter
- Optional: Chili

Ablauf:

- Kleine Gurken waschen und trocken tupfen. Danach werden die Gurken in einer Dose „stärker“ mit Salz bestreut und ruhen dann 1-2h im Kühlschrank damit das Salz ganz durchziehen kann.
- Ist das Ziehen beendet, in einem Topf einen Gewürzsud aus Essig und Wasser (1+2), Pfeffer, Senfkörnern aufkochen. Gib Zucker oder Honig zu bis dir der Geschmack zusagt.
- Die Gurken in Gläser abfüllen, Gewürze und Kräuter beimengen und mit dem kochenden Sud übergießen. Deckel locker auflegen und im Backrohr für 10min bei ~90°C erhitzen.
- Danach etwas abkühlen lassen (sodass man die Gläser beinahe mit den Händen anfassen könnte) und dann fest verschließen.
- Anmerkung: Nach 2 Wochen sind sie *reif*

Manuela Kainer

Adresse: Höhenstrasse 60, 3034 Maria Anzbach

Telefon: +4369911768966

E-Mail: manuelakainer@a1.net