

Gewürzgurken

ZUTATEN

- 1 kg kleine Einlegegurkerl
- 5 Schalotten
- 3–4 Knoblauchzehen
- Einige Karotten- und Krenscheiben
- 500 ml Weißwein- oder Kräuteresig (mind. 5 % Säure)
- 250 ml Wasser
- 1 TL Salz für den Sud
- 2 EL Zucker
- 2 EL Senfkörner
- 1 EL Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Estragonzweig
- Evtl. Weinblätter
- Pro Glas 1 Dillblüte

ZUBEREITUNG

- Die kleinen Gurkerl waschen, bürsten und abtropfen lassen.
- Saubere Gläser eventuell mit einem Weinblatt auslegen und die Gurkerl mit je einer Dillblüte, den Kren- sowie Karottenscheiben, Schalotten und Knoblauch eng in die Gläser schichten.
- Essig, Wasser, Salz, Zucker, Kräuter sowie die Gewürze aufkochen, mindestens 5 Minuten kochen lassen und über die Gurkerl gießen, die Flüssigkeit muss mindestens 2 cm über dem Gemüse und 2 cm unter dem Rand stehen.
- Die Gläser gut verschließen und bei 75–80 °C 15 Minuten sterilisieren.

Die Gurkerl sind rund 1 Jahr haltbar.