

„Das Geschirrlädchen“

Gurken-Rezepte

Mengenangabe für einen 5 Liter. Gurkentopf/ Gärtopf

Salzgurken

ca. 2 - 2,5 kg Gurken

Mittellange, feste Gurken, Kerne müssen noch weich sein.

nach Belieben:

Meerrettichscheiben, Knoblauchzehen, Zwiebel, Dill, Estragon, Lorbeerblätter, Nelken...

Gurken waschen und abbürsten. Gurken in den Topf einschichten, dazwischen immer Gewürze. 25g. Salz je Ltr. Wasser abkochen und nicht mehr heiß über die Gurken gießen.

Gewürzgurken süß-sauer

ca. 2 - 2,5 kg Gurken

Mittellange, feste Gurken, Kerne müssen noch weich sein

Für den Sud:

1. » 3 Tassen Essig
2. » 5 Tassen Wasser
3. » 1/2 Tasse Salz (knapp)
4. » 1/2 Tasse Zucker
5. » entweder frische oder getrocknete Gewürze zum Gurken-Einlegen (gibt es auch als Fertiggewürz !)
z.B. Lorbeer, Senfkörner, Dill, Bohnenkraut, Zwiebeln, Knoblauch...

Zubereitung:

Gurken waschen und abbürsten. Gurken in den Topf einschichten, dazwischen die Gewürze. Den Essigsud mit Salz und Zucker aufkochen und dann abkühlen lassen, auf keinen Fall heiß über die Gurken gießen.

Steintopf-Anwendung:

Wenn die Gurken und der Sud im Steintopf sind, den Wasserrand mit Wasser füllen und Deckel in die Wasserrinne setzen. Nun den Topf ca. 10-14 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. (Gärung beginnt!)

Nach 14 Tagen kann der Topf in den Kellerraum gestellt werden. Immer darauf achten, dass Wasser in der Rille ist. Nur so sind Ihre Gurken auch luftdicht abgeschlossen.

Nach ca. 6 Wochen können die Gurken verzehrt werden.

Bitte nur mit einem Plastik - oder Holzlöffel die Gurken aus dem Topf holen.

Über mehrere Monate sind diese Gurken haltbar.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Team aus dem Hause Steinzeug-Schmitt