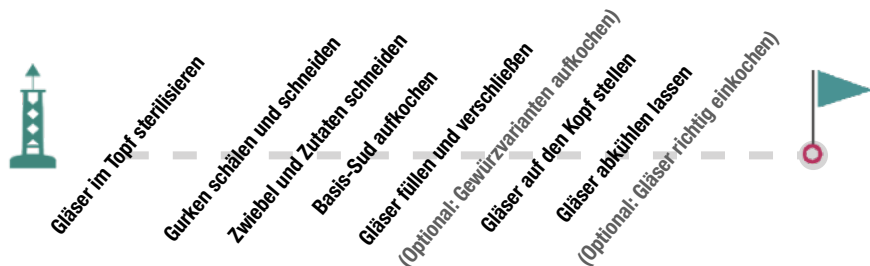


Salatgurken, roh eingelegt mit Varianten



So werden die Salatgurken roh eingelegt:

Die beste Methode Salatgurken schnell haltbar zu machen, ist das Einlegen in Essig. Durch die Gewürzvarianten habt ihr für jeden geschmacklichen Kurs immer die passende Beilage zur Hand. Das Verhältnis Essig zu Wasser ist ungefähr 1:1. Den süß-säuerlichen Sud könnt ihr dann nach Lust und Laune abschmecken.

Die Vorbereitung: Damit das Einlegen gelingt, müssen die Gläser vorher sterilisiert werden. Dazu sauber gespülte Gläser und Deckel in einen großen Kochtopf stellen, der am Boden mit Wasser gefüllt ist. Topf zudecken und Gläser im Wasserdampf für 15 Minuten köcheln lassen. Gläser und Deckel mit Zange herausnehmen und auf einem sauberen Tuch trocknen lassen. Nicht mehr in die Gläser fassen.

Die Zubereitung: Gurken schälen und in Scheiben oder Stifte schneiden. Wer möchte, kann die Gurkenkerne vorher mit einem Löffel entfernen. Zwiebeln und andere Zutaten kleinschneiden und bereit halten. Danach den neutralen Essigsud aus Wasser, Essig, Zucker, Zwiebeln, Salz und Pfeffer anrühren, aufkochen und nach Belieben abschmecken. **Tipp:** Am besten die Gewürze in der Reihenfolge ihrer Intensität in den Sud geben. Spezielle oder scharfe Gewürze erst hinzufügen, wenn mildere „neutralere“ Varianten schon abgefüllt sind.

Wenn der Sud fertig abgeschmeckt ist, Einmachgläser 1cm hoch mit heißem Gewürzsud füllen. Danach die Gurken mit sauberen Händen fest in die Gläser pressen. Sofort mit kochendem Sud auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Die Glasränder kontrollieren, mit einem sauberen Küchenpapier abwischen und die Deckel fest zuschrauben. Die heißen Gläser kurz auf den Kopf stellen, um alles zu sterilisieren. Nach dem Abkühlen entsteht ein Vakuum, die Gurken sind ohne Kühlung für eine Weile haltbar. Wenn ihr die Gurken schon bald essen wollt, seid ihr jetzt fertig.

Tipp: Für längere Haltbarkeit müssen die Gläser richtig einkochen: Dazu den Topf etwa 4 cm hoch mit Wasser füllen. Verschlossene Gläser hineinstellen, die Gläser sollen sich nicht berühren. Damit nichts klappert, vorher ein Handtuch unterlegen. Topf zudecken und für mindestens 30 Minuten knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Durch die Hitze dehnt sich die Flüssigkeit aus, die Deckel wölben sich nach stark oben. Deshalb dürfen die Gläser nicht zu stark gefüllt sein (nur ca. 1cm bis zum Rand). Gläser im Topf langsam abkühlen lassen. Die Deckel wölben sich bald nach innen, das Vakuum entsteht. Es knackt je nach Deckel hörbar, die Gurken sind jetzt haltbar.

Werkzeuge: Messer, Brett, großer Kochtopf mit Deckel, kleiner Topf, Schöpflöffel, Zange, Küchenhandtuch

Streckzeit ca. 1/2 Stunde (ohne echtes Einkochen)

Zutaten für vier Gläser à 400 ml

2 Salatgurken
300 ml Essig, z.B. Weißweinessig, 5% Säure
300 – 400 ml Wasser
4 – 8 EL Zucker (nach Geschmack)
2 kleinere Zwiebeln (oder Schalotten)
schwarze Pfefferkörner
2 TL Salz

Gewürze nach Geschmack:

Klassische Gewürzgurken:

Senfsaat, Lorbeerblätter, Nelken, Piment, Wacholderbeeren

Honiggurken:

Senf- oder Koriandersaat, etwas rote Chili und viel Honig

Asiatische Gurken:

Knoblauch, Koriandersaat, frischer Ingwer, Kurkuma (für die Farbe), Chili

Dillgurken/Kräutergurken:

frischer Dill oder andere Kräuter



[Mehr Informationen hier](#)



Tipp: auch lecker: eingelegter Kürbis, süß-sauer