

SALZGURKEN SELBER MACHEN

Zutaten

- 1 kg rohe, kleine Einmachgurken
- 4 EL [Salz](#)
- 1 TL [Senfsamen](#)
- 1 TL [Pfefferkörner](#)
- 2 dl Estragonessig
- 6 dl Wasser
- 1 EL [Dillspitzen](#)
- 1 EL [Dillsamen](#)

Zubereitung

Am Vortag Gurken mit Wasser und einer Bürste gründlich putzen. Gurken mit einer Gabel einige Male einstechen. In eine Schüssel geben. Mit Wasser knapp bedecken. Die Hälfte des Salzes dazugeben und mischen. Über Nacht stehen lassen.

Am Zubereitungstag Gläser und Deckel in reichlich Wasser auskochen. Gurken abgiessen und abtropfen lassen. Für den Sud Senf- und Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Mit Essig, Wasser und restlichem Salz zugedeckt aufkochen.

Gurken mit Dillsamen und Dillspitzen in die vorbereiteten Gläser schichten. Vorsichtig mit kochend heissem Sud auffüllen; die Gurken müssen vollständig mit Sud bedeckt sein. Sofort verschliessen. Gurken auskühlen lassen. Sie sind nach dem Auskühlen geniessbar.

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

