

Spreewälder Gewürzgurken

Du brauchst

Einmachgläser
3 kg kleine, feste Gurken
Gewürze aus Schritt 3
großen Kochtopf

Gewürze pro Einmachglas

1 bis 2 Teelöffel Senfkörner
frischer, gehackter Dill
1 mittelgroße Zwiebel
geviertelt oder in Scheiben
6 Pfefferkörner
2 Pimentkörner
eventuell Estragon
eventuell 1/4 Lorbeerblatt

Rezept und der **Geling-Tipp von Oma**

Spreewaldinfo.de
zurück zum ich

Schritt 1 - Vorbereitung

Die Einlegegurken mit einer weichen Bürste im Wasser sauber schrubben und nach dem Waschen in Schraubgläser fest einschichten.

Schritt 2 - Gewürze ins Glas

Links findest du die Gewürze pro Einmachglas. Diese fügst du nun den geschichteten Gurken je Glas zu.

Schritt 3 - folgende Gewürze zusammen aufkochen

750 ml Essig (10% Säureanteil oder Spritessig)
3 Liter Wasser
5 Handvoll Salz (etwa 120 bis 150 gr)
500 bis 550 gr Zucker

Erkaltete Lake so darüber gießen, dass die Gewürzgurken vollständig bedeckt sind.
Letzter Schritt: Gläser fest verschließen und 15 bis 20 Minuten einkochen.

Tipp zum Einkochen

TIPP

Einkochen im Kochtopf: Boden mit Gitter/Tuch auslegen. Gläser reinstellen (auch übereinander erlaubt). Wasser einfüllen, bis die unteren Gläser max. halb im Wasser stehen. Deckel drauf und 15–20 Min. blubbernd kochen. **Im Einmachtopf:** Gurken bei 80 °C für 20 Min. einkochen.

© www.spreewald-info.de