



Saure Gurken Salzgurken



Zutaten für einen 5 Liter Steinguttopf

3 kg kleine, feste Gurken
6 Weinblätter
2 Stängel Dill mit Dolden
Weinrebe oder
Sauerkirschblätter
frischer Estragon
Zwiebelringe
2 Handvoll Salz
ein 5 Liter-Steinguttopf

Rezept und FAQ



Die Gurken stets
mit einer
Holzzange aus
dem Steintopf
nehmen.



TIPP

Schritt 1 - Vorbereitung

Die Gurken waschen, abspülen und abtrocknen, mit Salz einreiben und über Nacht stehenlassen.

Schritt 2 - einlegen

Den Boden des Steinguttopfes mit den Wein- und Kirschblättern belegen. Die Gurken abwechselnd mit dem Dill, Estragon und Zwiebeln fest hineinschichten. Mit Salzlösung (40gr Salz auf 1 Liter Wasser) übergießen. Die Gurken müssen von der Lösung gut bedeckt sein. Jetzt alles mit einem Brettchen und Stein beschweren.

Schritt 3 - reifen lassen

Den Topf zugedeckt mit einem Tuch etwa 6 bis 10 Tage in der Küche stehen lassen.

Dann müssen die Gurken an einen kühleren Ort. Die Gurken bekommen jetzt ein glasig-grünes Aussehen und riechen sauer. Die Flüssigkeit ist leicht milchig und an der Oberfläche bildet sich eine dünne schimmelig aussehende weiße Schicht.

Das ist die Kahmschicht, die durch das Fermentieren entsteht. Das alles sieht nicht sehr lecker aus, aber muß so sein. Wer will, kann diese Schicht abschöpfen, aber sie wird immer wieder neu entstehen.

© www.spreewald-info.de