



# Nik. Schmitt & Sohn

## Ihr Steinzeug und Keramik Shop

### Gurken-Rezepte (Menge für 5 Ltr. 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 abgekühlt 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 fertig) 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 nicht mehr 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 !**

