

Senfgurken

ZUTATEN

3 kg Gurken (nach dem Salzen gewogen)
250 g Salz zum Einsalzen

Lösung (in Beutel gebunden):

1 Liter Essig
50 g Zucker
4 Esslöffel Senfkörner
1 Esslöffel weiße Pfefferkörner
2 Schoten Paprika
60 g Schalotten
30 g Perlzwiebeln
3 Esslöffel Merrettichwürfel
4 Blüten Dill

ZUBEREITUNG

Große, dicke, reife Gurken schälen, entkernen, alles Weiche entfernen, in fingerlange Stücke schneiden, einsalzen, in Steintopf schichten, beschweren, einen Tag stehen lassen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen.

Essig, Salz und Gewürze aufkochen, die Gurkenstücke mit den übrigen Zutaten in Gläser aufschichten, den erkalteten Sud darüber geben, nach 8 Tagen Sud abgießen, aufkochen, erkaltet über die Gurken geben, beschweren, zubinden.

Quelle: Verein Landfrauenschulen, München, 1937 "Einkochbuch"

