

Suess saure Gurken (Bilder Rezept)

Zutaten :

6	stueck	Schlangengurken
1	Lieter	Essig weiss
1	Lieter	Wasser
5	El	Senfkoerner
5	El	Pfefferkoerner
2	El	Gurkegewuerzmischung (Zusaetzlich !!) „ Pickling Spice „ oder alternativ Gurkengewuerz (siehe unten)
300	Gr	Zucker
1	El	Salz

Gurkengewuerz :

2	Tl	Nelken
2	Tl	Zimtstange zerkleinert
2	Tl	Pimentkoerner
2	Tl	Lorbeerblaetter zerkleinert
2	Tl	Pfefferkoerner schwarz

Zubereitung :

- 1.) - die Gurken schaelen
- 2.) - die halbieren und die Kerne ausraeumen.
- 3.) - die Gurken gruendlich waschen
- 3.) - die Gurken in ca 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
- 4.) - aus Essig, Wasser und alle Geweuerze (zunaechst ohne Zucker)
kurz aufkochen,
dann den Zucker (nach Geschmack !) zugeben.

***Anmerkung** - die Mengenangabe "**Zucker** " ist auf meinen Gechmack
abgestimmt.*

*Solange Zucker zugeben bis der erwuenschte Geschmack
erreicht ist !*

*Das kann ohne weiteres mehr oder auch weniger Zucker
sein als 300 Gramm.*

- 5.) - die Gurken dazugeben.
- 6.) - nun etwa 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Hitze gerade so
am Kochen halten.

Solange kochen, bis die Gurkenscheiben leicht glasig sind !
7.) - in kochend heiss ausgespulte Glaeser einfuellen,

Anmerkung :

*Eine leckere Variante davon ist es,
mit den Gurken einige Zweige Dill mit in die Glaeser geben.*

So wirds gemacht

1.) Gurken schaelen



2.) So muss das nachher aussehen



3.) Gurken halbieren und die Kerne ausraeumen.



4.) Gurken noch einmal gut abwaschen.



5.) Gurken in 2 cm dicke Scheiben schneiden.



6.) Das alles braucht man um den Sud her zu stellen.



**7.) Aus Wssig, Wasser und alle Geweurerze
(zunaechst ohne Zucker) kurz aufkochen,
dann den Zucker (nach Geschmack !) zugeben.**



8.) Die Gurken in den Sud geben



- 9.) nun etwa 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Hitze gerade so am Kochen halten.
Solange kochen, bis die Gurkenscheiben leicht glasig sind !



- 10.) In kochend heiss ausgespuelte Glaeser einfuellen.

