

Mutters leckere Einkoch-Idee:

Gurken-süß-sauer

(eingekocht)

Zutaten für 5kg Gurken (Salat- oder Gewürzgurken) ganz, oder in Streifen geschnitten

- 1 Flasche Gurkenaufguss
- 2 Liter Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse braunen Zucker oder Kandis
- 1 Pckg Einmach- od. Gurkengewürz
- 500g Zwiebeln
- je 1 Knoblauchzehe u. Dillblüte /Glas
- 20-30g Salz
- nach Geschmack Kurkumapulver dazugeben (färbt gelb)

Zubereitung:

Gurkenaufguss, Wasser, Zucker, Salz in einen Kochtopf geben und kurz aufkochen. Dann abkühlen lassen und in der Zeit die Gurkenstücke in die Gläser stecken, die Zwiebeln und den Dill dazu und das Gurkengewürz darüberstreuen. Dann den Sud fast bis Oberkante auffüllen und fest verschrauben.

Bei 90°C 15-20 Minuten (je nach gewünschter Knackigkeit) in Twist-Off oder Einweckgläsern im Einkocher erhitzen und danach langsam abkühlen lassen.

Verwendung:

- als Zutat für den Kartoffelsalat
- zum Butterbrot
- als Schonkost

Viel Spaß beim Einwecken und Genießen
wünscht
Torsten Brunkhorst

Hier gibt's noch mehr Rezepte und Infos über mein Sortiment und die Gärtnerei.



www.gourmet-gaertnerei.de

Mutters leckere Einkoch-Idee:

Gurken-süß-sauer

(eingekocht)

Zutaten für 5kg Gurken (Salat- oder Gewürzgurken) ganz, oder in Streifen geschnitten

- 1 Flasche Gurkenaufguss
- 2 Liter Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse braunen Zucker oder Kandis
- 1 Pckg Einmach- od. Gurkengewürz
- 500g Zwiebeln
- je 1 Knoblauchzehe u. Dillblüte /Glas
- 20-30g Salz
- nach Geschmack Kurkumapulver dazugeben (färbt gelb)

Zubereitung:

Gurkenaufguss, Wasser, Zucker, Salz in einen Kochtopf geben und kurz aufkochen. Dann abkühlen lassen und in der Zeit die Gurkenstücke in die Gläser stecken, die Zwiebeln und den Dill dazu und das Gurkengewürz darüberstreuen. Dann den Sud fast bis Oberkante auffüllen und fest verschrauben.

Bei 90°C 15-20 Minuten (je nach gewünschter Knackigkeit) in Twist-Off oder Einweckgläsern im Einkocher erhitzen und danach langsam abkühlen lassen.

Verwendung:

- als Zutat für den Kartoffelsalat
- zum Butterbrot
- als Schonkost

Viel Spaß beim Einwecken und Genießen
wünscht
Torsten Brunkhorst

Hier gibt's noch mehr Rezepte und Infos über mein Sortiment und die Gärtnerei.



www.gourmet-gaertnerei.de