



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

# Eingelegte Gewürzgurken selbstgemacht

## Zutatenliste

- ! 500 ml Wasser
- 90 g Zucker
- 56 g Salz
- 125 ml Tafelessig
- Ca 750 - 1000 g Salatgurken, auch krumme oder kleingewachsene
- Lorbeerblätter, Pfeffer schwarz, Senfkörner, Salz

## Zubereitung

- 1 Gurken waschen, ggf in Stücke schneiden und fest in Einmachgläser stopfen. Pfeffer, Senfkörner und Lorbeer hinzugeben. Die Gläser in einen großen Kochtopf stellen, dass sie sich nicht berühren.
- 2 Einen Fond aus Wasser, Zucker, Salz und Essig herstellen. In die Gläser gießen. Diese fest verschließen.
- 3 Anschließend so viel Wasser in den Topf gießen, bis es die Höhe des Einmachguts im Glas erreicht hat. Zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten kochen lassen. Die Gläser nach dem Kochen noch 10 Minuten im Topf lassen, dann herausnehmen und unter einem Tuch abkühlen lassen.
- 4 Gurken bis zum Verzehr 1-2 Monate stehen lassen.



**Adresse:**  
FEINHEIMISCH  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.  
KIWI-Tower | Am Kiel Kanal 2  
24106 Kiel

**Kontakt:**  
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77  
Mail: [info@feinheimisch.de](mailto:info@feinheimisch.de)  
Web: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)

**FEINHEIMISCH**  
♥ REGIONAL