

Gewürzgurken selber einlegen

Gewürzgurken selber machen ist nicht schwer, macht Spaß und spart Geld.

Bevor man loslegt, sollte man die benötigte Hardware und die später benötigten Zutaten und Gewürze besorgen. Erst dann ist es sinnvoll, die kleinen Gurken auf dem Markt zu besorgen.

Benötigte Hardware:

- **1 sehr großes Glas mit Deckel**, in dem man die 1,5 – 2 kg Gurken mit den Gewürzen und den Sud ansetzen kann. Maße meines Glases: ca. 27 cm hoch, Durchmesser ca. 16 cm.
- **6-8 kleine Gläser mit Deckel** (ungefähr die Größe der Mayonnaise-Glaser „Best Food“ bei Lotus), sollte man bei Makro bekommen.

Wichtige Gewürze besorgen - evtl. bestellen:

Senfkörner (mustard seeds) gibt es bei Lazada zu bestellen, **Lorbeer-Blätter** (bay leaves) gibt es evtl. bei Makro/Lotus oder Lazada. Ich selbst habe mir früher aus Deutschland Gurken-Gewürzmischung mitbringen lassen und im Kühlschrank aufbewahrt.

Wenn man die Hardware und alle Zutaten (Liste siehe unten) im Haus hat, kann es losgehen.

1. Gürkchen vorbereiten:

Abends: Die **1,5 – 2 kg möglichst frischen Gürkchen** vom Markt werden gewaschen und evtl. von den Zipfeln befreit. In dem großen Glas wiegt man ca. **40 g Kochsalz** ab und gibt etwas **Wasser** hinzu und rührt, um das Kochsalz aufzulösen. Jetzt schichtet man die Gurken möglichst platzsparend stehend in dem Glas, danach füllt man mit Wasser auf, dreht den Deckel auf das Glas und schwenkt das Glas ein paar Mal vorsichtig. Dann lässt man das Ganze über Nacht stehen.



2. Gürkchen waschen:

Am nächsten Morgen: Man schüttet das Glas mit den Gurken und der Kochsalz-Lösung in ein großes Sieb aus, wobei man das durch manuelles Herausziehen von Gurken etwas erleichtert. Die Gurken werden gut unter fließendem Wasser abgewaschen und dann zum Abtropfen stehen gelassen.

3. Sud ansetzen:

In einem Kochtopf werden **40 g Kochsalz** und **100 g Zucker** eingewogen und **0,7 l Essig** (es reicht der einfache Essig – wie man will) und **1 l Wasser** hinzugefügt und gut umgerührt, bis sich alles gelöst hat. Dieser Sud wird später kurz zum Kochen gebracht. Erst einmal geht es weiter mit der Vorbereitung der anderen Zutaten.



4. Gewürz-Zutaten vorbereiten:

Als Geschmackgeber werden nun folgende Zutaten vorbereitet, **wobei es natürlich jedem freisteht, seine Geschmacksrichtung anders zu kreieren und Zutaten wegzulassen, andere hinzuzufügen und mit den Mengen zu experimentieren:**



- ca. 125 g oder mehr **Zwiebeln** (schälen und grob schneiden)
- 6 **Knoblauchzehen** (schälen, vierteln)
- mehrere Esslöffel **Senfkörner** (oder besser fertige **Gurken-Gewürzmischung**)
- 3-4 **Lorbeer-Blätter**
- **frischen Dill** vom Markt (waschen und etwas kleiner schneiden)
- **frischen Koriander** vom Markt (waschen und etwas kleiner schneiden)
- **frischen Basilikum** (waschen und etwas kleiner schneiden)
- 4 **rote Chilis** (längs durchschneiden und Kerne entfernen)
- eine **Ingwer-Knolle** (grob schälen und in dünne Scheiben schneiden)

5. Glas mit Gewürz-Zutaten und Gürkchen füllen:

Wenn alle Zutaten vorbereitet sind, tut man in das Glas von jeder Gewürz-Zutat etwas auf den Boden, anschließend füllt man vorsichtig eine Schicht Gurken aufrecht darüber (dabei das Glas etwas schräg halten). Über diese Gurken-Schicht kommt wieder eine Mischung die Gewürz-Zutaten. Dann kommt wieder eine Schicht Gurken aufrecht stehend und zum Schluss der Rest der Zutaten oben darauf. Im Prinzip hat man seine Gewürz-Zutaten also in 3 Teile aufgeteilt.



6. Sud erhitzen und einfüllen:

Jetzt kocht man die Sud-Mischung unter Rühren auf. Wenn man hat, kann man am Ende noch einen Teelöffel Ostmann-Gurkenfest (Konservierungsstoff) hinzufügen, muss man aber nicht.

Mit einer Schöpfkelle füllt man den heißen Sud **langsam** in das Glas, wobei man nach jeder Schöpfkelle das Glas etwas bewegen sollte, damit es sich an die Temperatur des Suds gewöhnt.

Wenn die Flüssigkeit über der obersten Schicht Gurken und Zutaten steht, kann man den Deckel auf das Glas legen – aber erst, wenn das Glas abgekühlt ist, den Deckel fest zu drehen. Ich selbst tue zwischen Deckel und Glas noch eine Lebensmittel-Plastiktüte, weil der Deckel bei mir schon etwas angerostet ist.



7. Ziehen lassen:

Nun lässt man das Ganze mindestens 3-4, aber höchstens 5-6 Tage stehen, wobei man ab und zu das Glas vorsichtig kippt und dreht, um alles besser zu mischen.

8. Umfüllen in kleinere Gläser:

Ich mache nach den 6 Tagen dann folgendermaßen weiter: ich kippe alles aus dem Glas in eine große Schüssel und hole die einzelnen Gürkchen aus dem Gemisch heraus, wobei möglichst wenig von den Zutaten an ihnen hängen bleiben soll. Diese Gürkchen werden dann stehend in die kleinen Glasgläser gefüllt. Das Sud-Zutaten-Gemisch wird dann vorsichtig in ein Sieb gekippt, um nur die Flüssigkeit zu erhalten. Mit dieser Flüssigkeit werden dann die kleinen Gläser, wo die Gurken drin sind, aufgefüllt. **Die Gläser sollte man dann unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, dort halten sie sich bestimmt 2 Monate.**

