



Salzgurken, eingelegt

ohne Personenangabe

Zutaten

Salz
Sauerkirschblätter
Weinblätter
1 Packung/en Einmachhilfe
1 Packung/en Gurkengewuerz
5 kg Gurken, klein

Die Gurken mit einer Prise Salz 24 Stunden in kaltem Wasser einlegen, anschl. abgießen. Den Gärtopf mit Weinblättern auslegen und immer Gurken und Sauerkirschblätter aufschichten; mit Weinblättern abdecken. 6 bis 7 l kaltes Wasser und 35 bis 45 g Salz je Liter zugeben; 14 Tage mit einem Stein abgedeckt stehen lassen. Danach alles aus dem Topf nehmen und diesen reinigen. Die mit kaltem Wasser abgespülten Gurken wieder einlegen und mit Gurkengewürz würzen. Die vorher aufgefangene Flüssigkeit aufkochen, mit der Einmachhilfe versehen, abkühlen lassen und wieder über die Gurken geben.