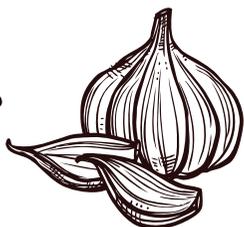
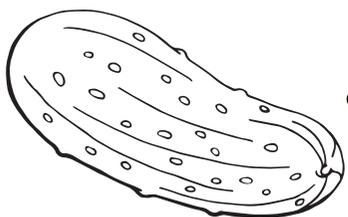


# GURKEN SELBER EINLEGEN



**Wer mag sie nicht, die sauren Gurken, die die Oma früher so liebevoll eingelegt hat?** Wir haben ein köstliches Rezept für euch, das ihr mit ein bisschen Geduld ganz einfach nachmachen könnt. Das Beste daran: Gurken selber einlegen macht Spaß, spart Geld und ist nachhaltig.



HEIMAT DER  
VIELFALT

## GEWÜRZGURKEN NACH OMAS REZEPT

### Zutaten:

- 1 kg kleine Landgurken aus der Region
  - 50g Zwiebelringe
  - 2 Knoblauchzehen
  - 2 Stängel Dill
  - 2 TL Senfkörner
  - 1 TL Koriandersamen
  - 1 TL Pimentkörner
  - 1 TL Pfefferkörner
  - 3 Lorbeerblätter
  - 3 Weinblätter
  - Salz
- außerdem:  
Ein verschließbares, sterilisiertes  
**1,5 Liter** Einmachglas



### Zubereitung:

1. Gurken waschen, abspülen und abtrocknen. Mit Salz einreiben und über Nacht stehenlassen.
2. Den Boden des Glases mit Weinblättern auslegen und die Gurken zusammen mit dem Dill, den Zwiebelringen und den Knoblauchzehen einschichten.
3. Gewürze hinzufügen.
4. In einem separaten Behälter Wasser erhitzen und 40 g Salz pro Liter Wasser dazugeben. So lange rühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
5. Die Gurken mit der Salzlösung vollständig begießen, das Glas mit einem

sauberen Tuch abdecken und 6-10 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend noch einige Tage kühl stellen.

6. Durch die milchsäure Gärung bekommen die Gurken ein leicht glasiges Aussehen und die typisch säuerliche Note. Sollte sich eine dünne Schicht auf der Flüssigkeit bilden, diese einfach abschöpfen.

7. Das Glas luftdicht verschließen. Darauf achten, dass die Gurken immer mit Flüssigkeit bedeckt sind.

