

Gewürzgurken mit Zwiebeln & Dill selber einmachen



Zutaten

Menge

1 Liter

ca. 1,5 kg kleine Einmachgurken 3 EL

Wacholderbeeren 15 Zweige Dill

größere Zwiebeln 4 TL gelbe Senfsamen 1 Liter Branntweinessig 5 Lorbeerblätter Pimentkörner 200 g 7ucker

Wasser

Rezeptinfo

Zutaten für 5 Portionen (Gläser)

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 1025 kJ, 245 kcal, 50,9 g Kohlenhydrate, 2,9 g Eiweiß, 0,7 g Fett,

0 mg Cholesterin, 3,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:









Zubereitung

Gewürzgurken geben einem belegten Butterbrot oft noch das gewisse Etwas und sind ein perfekter Snack für zwischendurch! Aber wusstest du, dass du Gewürzgurken auch super einfach selber machen kannst? Um deine eigenen Gewürzgurken zu genießen, musst du diese einfach nur einmachen bzw. einkochen. Das Ganze hört sich viel komplizierter an, als es tatsächlich ist und das Einmachen lohnt sich garantiert! Durch das Einmachen kannst du nämlich das ganze Jahr deine leckeren Gewürzgurken genießen, denn durch das Einmachen im Backofen werden die Gewürzgurken haltbar gemacht. Wir machen unsere Gewürzgurken mit einem Sud aus Zwiebeln, Essig, Wacholderbeeren, Pimentkörnern, Senfsamen, Dill und Lorbeerblättern ein. Dieser Sud gibt den eingemachten Gewürzgurken noch einmal einen besonderen Geschmack, wodurch die Gewürzgurken wirklich mega lecker schmecken. Probier's unbedingt einmal selbst aus!

Step 1:

Zuerst musst du die Gläser sterilisieren. Dazu gibst du saubere bzw. gut gespülte Gläser samt Deckel auf ein Backblech, sodass sie sich nicht berühren. Das Ganze in den noch kalten Backofen stellen und auf 150 Grad Ober-/Unterhitze anheizen. Sobald der Backofen heiß ist, die Gläser noch etwa 10 Minuten darin stehenlassen. Anschließend abkühlen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Gurken sehr gut waschen, ggf. abbürsten und die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Für den Sud die Zwiebeln mit dem Wasser und dem Essig in einen Topf geben. Wacholderbeeren, Piment, Senfkörner, Salz und Zucker dazugeben und alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Step 3:

In die Zwischenzeit die Gurken sowie jeweils einige Zweige Dill und ein Lorbeerblatt so eng es geht in die Gläser geben. Den warmen Sud zusammen mit den Gewürzen auf die Gläser aufschütten. Nun die Gläser verschließen und auf ein mit Wasser gefülltes Backblech stellen und dieses in den Backofen geben. Dort bei 190 Grad ca. 30 Minuten einwecken lassen

Step 4:

Ihr richtiges Aroma haben die Gurken nach etwa 4 Wochen erhalten. Währenddessen dunkel und kühl lagern. Die Gurken sind durch das Einmachen theoretisch mehrere Jahre haltbar. Allerdings kann es sein, dass sie nach einem Jahr etwas den Geschmack verlieren. Sobald du das Glas geöffnet hast, solltest du die Gurken innerhalb von 3 Tagen verzehren.