

Salzgurken

Zutaten

- 3 kg Bauerngurken
- eine Meerrettichwurzel
- einige Lorbeerblätter
- je ein EL Pfeffer- und Senfkörner
- Dillstangen mit Blütendolden
- Blätter zur Abdeckung: Meerrettich-, Reben-, oder Krautblätter
- 3 l gekochtes Salzwasser (2,5-3% Salzgehalt)

Zubereitung

Die Gurken sollen mittelgroß, frisch und fest sein. Sie werden gewaschen und der Stiel kann abgeschnitten werden. Meerrettichwurzel schälen und in Stifte schneiden. Man kann die Gurken ganz belassen, mit der Messerspitze anstechen oder über Kreuz einschneiden, damit die Lake die Gurken besser durchdringt. Ich bevorzuge es die Gurken ganz zu belassen und nur einige mit einem spitzen Messer anzustechen. Ein 5 l Glas oder ein entsprechendes Holz- oder Tongefäß mit heißem (80-90°C) Wasser sterilisieren. 3 Liter Wasser kochen, 90 g Salz dazugeben und etwas abkühlen lassen. Die Gurken in das Gefäß schichten, die Gewürze hinzufügen und zum Schluss mit Blättern abdecken. Mit ca. 80°C heißer Salzlake auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Mit einem Unterteller abdecken und an einen warmen und sonnigen Platz stellen. Bei idealen Bedingungen im Sommer (25°C) sind die Gurken nach 3 Tagen fertig. In der Salzlake startet eine Gärung, es entstehen Kohlen- und Milchsäure. Die in den Blättern enthaltene Gerbsäure und der Meerrettich tragen dazu bei dass die Gurken knackig bleiben. Die Gewürzmischung ist Geschmacksache. Nach einer Woche werden die Gefäße kühl gestellt. Die Schwebstoffe lagern sich am Boden ab und die anfangs noch trübe Lake wird wieder klar.

*Auf diese Weise kann man viele Gemüsesorten die im Garten wachsen haltbar machen.
Mit dem Suchbegriff [muraturi](#) finden sie im Internet Anregungen, Rezepte und Bilder.*

Tipps:

Wurden die Gurken länger als ein Tag vor dem Einlegen geerntet, für 4 -12 Stunden in ein Gefäß mit kaltem Wasser legen – damit sie beim Einlegen genügend Wasser enthalten und knackig sind.

Unbehandeltes Ur- oder Meersalz ohne Zusätze verwenden.

Sollen die Salzgurken über Monate – bis in den Winter haltbar und knackig bleiben, nach 3-4 Tagen die Lake durch ein feines Sieb abgießen, die Gurken abspülen, den Sud erneut zum Kochen bringen, auf ca. 80 Grad C° abkühlen lassen – eine Prise Zitronensäure oder ein TL Zitronensaft pro Liter hinzufügen, luftdicht verschließen und kühl lagern.

Den Salzgehalt der Lake kann man durch Hinzufügen von Salz oder abgekochtem Wasser anpassen.

Alle Gefäße, Beschwerungssteine, Deckel oder Dichtungen müssen mit kochendem Wasser sterilisiert werden, bevor man sie verwendet.

Weißer Streifen – nach einiger Zeit in der klaren Flüssigkeit - sind konzentrierte Ablagerungen der Kahlmehfe; sie sind rein biologisch, können wegen der Optik, beim Servieren mit Wasser entfernt werden.

Sh. Bild weiter unten...

Frisch eingelegt...



Nach einer Woche...

