



Do it yourself: Gewürzgurken einlegen

Zutaten:

etwa 3,5 kg Einlegegurken
2 Liter Hengstenberg
Einmachmeister

nach Geschmack:
Zwiebelstückchen
Senfkörner
Dill
Pfefferkörner
Korianderkörner

Empfohlene Produkte:



Gurken selbst einzulegen ist ein aktueller Trend - sogar in New York. Probieren Sie es einmal aus, es ist wirklich einfach.

Gewürzgurken sauer einlegen: So geht's

Einmachgläser richtig vorbereiten:

Nehmen Sie saubere Einmachgläser – keine normalen Gläser – und kochen sie sorgfältig aus. Lassen Sie die Gläser nur abtropfen und trocknen Sie sie nicht ab. Dann kann es losgehen.

Schritt 1: Gurken einfüllen

Schichten Sie die Gurken der Länge nach in die sauberen Gläser. Die Zwiebeln und Gewürze geben Sie je nach Geschmack dazu.

Schritt 2: Essig auffüllen

Geben Sie Einmachessig in die Gläser, bis das Einmachgut komplett bedeckt ist.

Schritt 3: Einkochen

Verschließen Sie die Gläser gut und stellen Sie sie in einen großen Topf mit Wasser, das auf etwa 85 °C erhitzt ist. Kochen Sie die Gurken eine halbe Stunde lang ein.



Schritt 4: Genießen und aufbewahren

Nach etwa einem Monat Ziehzeit sind die Gurken genussfertig. Durch die Verwendung von [Essig](#) und das Einkochen sind die Gurken einige Monate haltbar. Sie sollten jedoch an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahrt werden, idealerweise im Keller.