

Scharf-saure Gurken mit Peperoni und Zwiebeln



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5 Gläser nach Größe
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5 Gläser nach Größe', 'yield' : '' });
```

Tolles Rezept für **scharf-saure Gurken mit Peperoni und Zwiebeln**. Wer von zu Hause aus selbst eingelegte Gurken kennt, weiß: Selbst eingelegte Gurken sind schnell zubereitet, halten sich bis zu 3 Monaten im Kühlschrank und sind einfach leckerer.

Gurken selbst einlegen hat den Vorteil, dass man die Sorte und die Gewürz-Zutaten nach eigenem Gusto wählt und abschmeckt. Wir haben ein kinderleichtes Rezept für Sie, mit dem sie ohne viele Zutaten leckere scharf-saure, eingelegte Gurken mit Peperoni und Zwiebeln zubereiten. Frisch, saftig, pikant, würzig und einmalig lecker!

Zutaten

- 1 kg kleine Einlegegurken, gut gesäubert, gestutzt
- 75 g Salz
- 10 kleine, geschälte Schalotten, ev. halbiert
- 3-4 rote Peperoni entkernt, in Ringen
- 1 kleines Bündchen frischer Dill
- 400 ml Weißweinessig
- 50 g Zucker
- 3 Lorbeerblätter
- Je 1 EL Koriandersamen und Senfkörner nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Am Vortag die Spitzen der Gurken abschneiden und mit dem Salz und 2 l Wasser übergießen, an einem kühlen Ort mit einem Teller beschweren.

Schritt2

Am nächsten Tag zuerst die Einweckgläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen.

Schritt3

800 ml Wasser und den Zucker mit dem Essig aufkochen. Gurken, Schalotten, Peperoni Ringe, Lorbeerblätter eng an eng in die Gläser schichten und mit dem kochenden Essigsud bis zu oberen Rand bedecken, fest verschließen.

Schritt4

Wenn man auf Nummer sicher gehen will, die Einweckgläser noch 10 min. einkochen, dann halten sie mindestens 1 Jahr an einem kühlen Ort.

Scharf-saure Gurken mit Peperoni und Zwiebeln: Gemüse selbst einlegen

Neben unserem Rezept für leckere, Scharf-saure Gurken mit Peperoni und Zwiebeln finden Sie bei GekonntGekocht auch ein klassisches Rezept für eingelegte Gurken.

Das Tolle am Einlegen ist, dass das Gemüse der Wahl schnell und einfach zubereitet ist. Der Aufwand ist minimal, das Ergebnis einfach unschlagbar! **Zum Einlegen eignet sich stark wasserhaltiges Gemüse und feste Sorten** wie:

- natürlich Gurken
- Chinakohl
- Zwiebeln
- Paprika

- Bohnen
- Möhren
- Rote Beete

Es gibt in der Regel zwei Arten, das Gemüse sauer einzulegen. Klassisch ist es, das Gemüse erst zu garen und dann mit Essigsud zu übergießen. Eine andere Variante ist es, das Gemüse roh einzusalzen und dann 12 bis 24 Stunden ziehen zu lassen und mit aromatischen Essigsud aufzugießen.

Durch das Einlegen entfaltet das Gemüse auf eine ganz besondere Art und Weise seine Aromen und die Zubereitungsweise ist eine wunderbare Möglichkeit, saisonale Produkte selbst für den Herbst und Winter haltbar zu machen, denn gerade ist die Auswahl an frischen Gemüse optimal!

Rezeptart: Fingerfood, Schnelle Rezepte **Tags:** bürgerlich, hausgemacht, naturbelassen, pikant, preiswert, saisonal, sommerrezepte, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)40
- KH (g)4,5
- Fett (g)0,5
- Eiweiß (g)1,5
- Ballast (g)1,3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharf-saure-gurken/>