

## Senfgurken selber einlegen



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4 - 5 Gläser
- **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', 'yield' : '' });
```

Senfgurken in einem würzigen - pikanten Aufguss mit aromatischer Senfnote, sind echt lecker. Sie passen als Vorspeise oder Beilage, z. B. zu gekochtem Rindfleisch, zu kaltem Bratenaufschnitt, zu Bratkartoffeln oder einfach zum Naschen für Zwischendurch. Außerdem sind die selbst eingelegten Gurken viel günstiger als die Gurken aus dem Supermarkt.

Einfach eine schöne Sache, um die reichlich anfallenden Gurken aus dem eigenem Garten für den Winter haltbar zu machen.

Es gibt eigentlich kein einheitliches Grundrezept, schließlich hat ja jeder einen anderen Geschmack und kann individuell viele verschieden Gewürze verwenden.

## Zutaten

- 2,5 kg Schlangengurken
- 3 - 4 EL gelbe Senfkörner
- 1 EL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Liter Essigessenz
- 3 - 4 gestrichene EL Zucker oder etwas mehr, nach eigenem Geschmack
- 2 gestrichene EL Salz
- 1 Liter Wasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Gläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen.

Die Gurken schälen, in der Länge halbieren oder vierteln.

Mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen, in 5 cm große Stücke schneiden. Mit den 2 EL Salz bestreuen und mit soviel Wasser aufgießen, dass sie bedeckt sind, 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach abgießen und unter fließendem Wasser abspülen, in die Gläser legen.

### Schritt2

Das Wasser, Essig, Zucker und die Gewürze zusammen aufkochen, die Gurkenstücke dazu geben, ca. 5 - 10 min. leise köcheln lassen, (Sie sollten aber noch Biss haben).

In die sterilen Gläser füllen und fest verschließen.

### Schritt3

Sollte es eine größere Menge sein, die länger haltbar sein muss, die Gläser etwa 10 min. im Backofen bei 180°C erhitzen, um den Inhalt zu sterilisieren.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Fingerfood, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

**Zutaten:** Essig, Gurke, Pfeffer, Salz, Senf, Zucker

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal) 70
- Fett (g) 1,22
- KH (g) 7,9
- Eiweiß (g) 2,8
- Ballast (g) 1,9

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/senfgurken-einlegen/>