

Bergmanns Senfgurken

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Eingemachtes
Deutschland

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	5	Kilogramm	Senfgurken oder Schlangengurken
2	200	Gramm	Salz
3	250	Gramm	Zwiebeln
4	0.5	Stange	Meerrettich
5	10	Stück	Wachholderbeeren
6	10	Stück	Gewürznelken
7	1	Stück	Lorbeerblatt
8	20	Stück	Pfefferkörner
9	100	Gramm	Senfkörner
10	1500	Milliliter	Essig
11	1000	Milliliter	Wasser
12	500	Gramm	Zucker: nach Belieben variieren 400 - 600 g

Anleitung Zubereitung

1	Kerngehäuse bei den Schlangengurken entfernen. Schlangengurken schälen. Die kleinen Essiggurken müssen jedoch nicht geschält werden.
2	Gurken in ein Gefäß, z.B. Steinguttopf, schichten und mit 200 g Salz überstreuen. 12 – 24 Stunden stehen lassen. Danach Gurken abtropfen lassen und mit einem sauberen Küchentuch abtrocknen.
3	Gurken mit Zwiebeln und Gewürzen einschichten. Essig, Zucker und Wasser aufkochen und über die Gurken giessen.
4	Nach 2 Tagen dieselbe Flüssigkeit nochmals aufkochen und Gurken heiss übergiessen.
5	Gurken müssen immer mit genügend Flüssigkeit bedeckt sein!!