

Unwiderstehlich gut: Kurkuma-Gurken

Noch gibt es jede Menge Gurken zu günstigen Preisen. Wie man schlichte Salat- oder Minigurken delikater einlegen kann, verrät dieses Rezept aus Tasmanien (abgewandelt aus der Süddeutschen Zeitung).

Zutaten Für zwei mittlere oder drei kleine Twist Off Gläser:

600g	Minigurken
1	Zwiebel
1 ½ Essl.	Salz*
200g	Mascobado Zucker*
2 TL	braune Senfkörner* (schmeckt auch ohne)
¼-1/2 TL	Kurkuma (Gelbwurz)*
3 Essl.	Dill, auch Dolden mit Samen möglich
250 ml	weißer Essig, nicht zu scharf (Weißwein- oder Apfel)
50-100 ml	heißes Wasser



_____ *in unserem Weltladen bio & fair erhältlich

Zubereitung:

Gurken in wirklich feine Scheiben schneiden. Zwiebel vierteln und die Viertel in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit heißem Wasser, dem Zucker und Salz drei Stunden in dem Sud marinieren. Die Schüssel dafür sollte nicht aus Metall sein. Zur Vorbereitung die Gläser mit Wasser füllen und umdrehen um zu prüfen, ob sie dicht sind. Dann Gläser und Deckel mit kochend heißem Wasser füllen und stehen lassen. Kleinere Gläser haben den Vorteil, dass man ein Glas bei einer Mahlzeit komplett leer essen kann.

Nach Ende der Einlegezeit für die Gurken, die Gewürze und den gehackten Dill mit dem Essig zum Kochen bringen. Gurken mitsamt Salzlake dazutun und 2 Minuten leise köcheln lassen.

Gurkenscheiben so dicht gepackt wie möglich in die vorbereiteten und jetzt leeren Gläser einfüllen. Achtung: Der Sud muss die Gurken komplett bedecken! Gläser fest zuschrauben und für mindestens 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach umdrehen. Der Deckel sollte sich jetzt nicht weiter eindrücken lassen. Wenn doch, noch mal umdrehen und in den Kühlschrank stellen, damit sich ein Vakuum bildet. Bildet sich kein Vakuum, muss das Glas im Kühlschrank bleiben und nach einer Woche geöffnet und der Inhalt verzehrt werden.

Nach einem Monat hat sich der Geschmack gut entwickelt, die Gurkenscheiben sehen jetzt goldgelb und glasig aus. Sie schmecken phantastisch als Vorspeise auf gebuttertem Toast.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!