



Gewürzgurken nach Original HVA-Rezept

Zutaten:

Gurken	1 kg	5 kg	10 kg
Kräuteressig	140 ml	700 ml	1.400 ml
Weißweinessig	140 ml	700 ml	1.400 ml
Zucker	Ca. 100 g	Ca. 500 g	Ca. 1 kg
Salz	1 geh. TL	3 ½ EL	7 EL
Wasser	350 ml	1 ¾ Liter	3,5 Liter

Die Zuckermenge ist Geschmackssache! Lieber zunächst etwas weniger nehmen als angegeben. Es sollte eine harmonische Mischung aus Süße und Säure sein!

In jedes Glas (1 Liter) kommen:

- Ca. 2 Zwiebelhälften (kleine Zwiebeln!)
- 1 große Dillblüte
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 3 Pimentkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 1 EL Senfkörner
- 10-15 Pfefferkörner

Optionale Zutaten: 1 Knoblauchzehe, 1 kl. Stck. Chili frisch o. getr., 1 kl. Stck. Ingwer

So wird's gemacht:

1. Gurken waschen, Enden abschneiden.
2. Gläser heiß ausspülen und zum Trocknen auf saubere Küchentücher stellen; Glasdeckel und Gummiringe in einen Topf geben, mit kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten darin lassen. Anschließend ebenfalls abtropfen lassen.
3. Gurken senkrecht mit Zwiebeln und Dillblüte bis ca. 2 cm unter den Rand in die Gläser schichten.
4. In jedes Glas die trockenen Gewürze geben.
5. Essig, Zucker, Salz und Wasser in einen Topf geben und kurz aufkochen.
6. Heißen Essigsud über die Gurken gießen (mind. 2 cm Platz zum Rand lassen!*), Gläser mit Deckel, Gummiring und Klammern fest verschließen.
7. Einkochen: 30 Minuten bei 90° im Einkochautomaten, alternativ 2-3 cm Wasser in die Fettpfanne des kalten Backofens geben, Gläser hineinstellen (sie dürfen sich nicht berühren), Ofen auf 180° stellen und Gläser nach ca. 30 min. beobachten. Sie sind fertig, wenn Bläschen aufsteigen.
Gläser langsam abkühlen lassen, erst danach die Klammern entfernen.

*Ausreichend Platz nach oben ist wichtig, sonst kochen die Gurken beim Einkochen über und die Gläser ziehen beim Abkühlen möglicherweise kein Vakuum und verderben schnell.