



Saure Gurken einlegen

von Britta Gädtke

Zutaten

- 2 Köpfe (circa 2,2 Kilogramm) Chinakohl
- 1/2 Tasse Salz
- 2 Tasse Wasser
- 2 Esslöffel Klebreismehl
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Knollen (circa 20 Zehen) Knoblauch
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Stück Ingwer (circa 2 Zentimeter)
- 3/4 Tasse Fischsauce
- 1 1/4 Tasse Gochugaru (koreanische scharfe Chiliflocken)
- 2 Karotten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Schnittknoblauch, zum Beispiel Buchu (koreanischer Schnittlauch) oder Schnittlauch

Zubereitung

Die Gurken mit einer Gemüsebürste gründlich abscrubben, abtrocknen und dicht in saubere, möglichst sterilisierte Einweckgläser schichten. Knoblauch und Schalotte schälen und grob schneiden, sodass ihr die Stücke auf die Gläser gleichmäßig verteilen könnt.

Dillblüten von den Stielen zupfen und auf die Gläser verteilen. Ebenso in jedes Glas ein Lorbeerblatt geben. Dill hacken.

In einem Topf Essig, Salz, Zucker, Wasser, Senfsaat, Pfeffer, Dill, Koriander und Kardamomkapseln aufkochen. Die Mischung von Herd nehmen und noch heiß in die Gläser füllen.

Die Gläser mit Schraubdeckeln oder mit Einweckdeckeln, Gummiringen und Klemmen fest verschließen. Anschließend 35 Minuten bei 90 Grad Celsius / 194 Grad Fahrenheit in einem Einkochautomaten oder in einem mit Wasser gefülltem Topf einkochen. Anschließend bei Raumtemperatur auskühlen lassen. Bei Einweckgläsern die Metallklemmen erst entfernen, wenn die Gläser komplett ausgekühlt sind.

Die Gläser sollten nun im Vorratsregal einige Zeit aufbewahrt werden. Am besten schmecken die Gurken, wenn sie mindestens sechs Wochen durchgezogen sind.

Dieses Rezept ist Teil einer Serie über das Einwecken und Konservieren, die Britta Gädtke / www.glasgefluester.de für STILLSTAND erstellt hat. Das Onlinemagazin des Goethe-Instituts beschäftigt sich mit dem Thema Stillstand in verschiedenen Kulturen. Mehr unter www.goethe.de/standstill.