

Delikatessgurken und Cornichons

Pflanze: Gurken (*Cucumis sativus* L.) gehören zur Familie der Kürbisgewächse. Gurken sind einjährige, krautige Pflanzen mit Trieben, die am Boden kriechen oder an Gerüsten empor- und entlangkriechen. Das Fruchtgemüse mit den fleischigen Beerenfrüchten, wie es botanisch richtig heisst, stammt ursprünglich aus Gebieten mit subtropischem Klima, ist deshalb sehr kälteempfindlich. Gurken gedeihen gut auf warmen, durchlässigen, humusreichen Böden. Die Sortenvielfalt ist gross, wobei allgemein zwischen zwei Typen unterschieden wird: Salatgurken und Einlegegurken. Cornichons und Delikatessgurken gehören zum zweiten Typ.

Erntezeitpunkt: Einlegegurken können bei uns ab Ende Juni bis Mitte September 2 bis 3mal wöchentlich geerntet werden.

Einlegegurken erntet man in sehr frühem Stadium. Sie sind noch grün, würden aber gelblich-weiss bis orange-gelb, liesse man sie bis zur Samenreife an der Pflanze. Je nach Sorte ist die Haut glatt, gefurcht oder «warzig».

Cornichons sind die kleinsten Einlegegurken, noch nicht voll entwickelt, 3-6 cm lang. Sie werden meistens in Essig konserviert.

Delikatessgurken haben eine Länge von 6-12 cm. Sie sind je nach Zutaten im Würzsud unter dem Namen Essig-, Salz-, Dill- oder Gewürzgurken im Handel.

ESSIGGURKEN UND CORNICHONS

Rezept für 4 Einmachgläser à 1/2 Liter

ca. 1 1/4 kg Einlegegurken
1 Teelöffel Koriandersamen
1 Teelöffel weisse Pfefferkörner
2 Teelöffel Senfkörner
Dill, Estragon oder Rosmarin

SUD

6 dl Kräuter- oder Weissweinessig
4 dl Weisswein oder Wasser
2 dl Wasser
2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Zucker

Vorbereiten: Die Oberfläche der Einlegegurken mit einer Bürste etwas aufrauen, dann in die sauberen Gläser füllen. Gewürz in die Gläser verteilen.

Sud: Alle Zutaten des Suds aufkochen. Gläser sofort bis zum Rand damit auffüllen, verschliessen.

Erhitzen im Wasserbad: Verschlossene Gläser auf einen Siebeinsatz oder Lappen in die Pfanne stellen, bis 3/4 Höhe der Gläser mit heissem Wasser auffüllen. Knapp unter dem Siedepunkt (in den Gläsern sollen kleine Blasen aufsteigen) 15 Minuten erhitzen. Diese Zeitangabe gilt vom Moment an, wo in den Gläsern die Bläschenentwicklung beginnt. Gläser herausnehmen, vor Zugluft geschützt auskühlen, dann kühl und dunkel lagern.

Hinweis: Nur kleine, gleichmässig grüne Gurken verwenden; grosse, gelbe könnten bitter sein.