

Scharfe Gurken-Pickles



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Für 4–5 Einmachgläser von
je ca. 2½ dl
Beilage für 8 Personen

3½ dl Reissessig

2½ dl Wasser

100 g Zucker

1 EL Senfkörner

1¼ TL Salz

1 kg Gurken (z. B. Nostrano,
evtl. entkernt,
in Stücken, Cornichons)

2 Knoblauchzehen,
in Scheibchen

2 rote Peperoncini,
evtl. entkernt, in Ringen

4 cm Ingwer, in Scheibchen

Essig und alle Zutaten bis und mit Salz in einer weite Pfanne aufkochen. Gurken und alle restlichen Zutaten begeben, ca. 3 Min. kochen. Gurken mit einer Schaumkelle herausnehmen, heiss in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen. Den Sud nochmals aufkochen, bis zum Überlaufen über die Gurken giessen, Gläser sofort verschliessen, auf einem Tuch auskühlen.

Portion: 83kcal, F 0g, Kh 18g, E 1g



Tipp: Die Gurken-Pickles passen gut zu Fondue und Raclette. **Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Pickles rasch konsumieren.