Salzgurken (nach Tante Ala und Illy)

Kategorien:	Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Diabetiker, Dips, Einmachen, Fingerfood, Gemüse, Single, Snacks, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

7 mittelgroße Feldgurken
2 L Wasser
2 gestrichene EL Salz
frische Thymianzweige
frische Dille
frische Knoblauchzehen
frisch gerissener Kren
frische Rosmarinzweige
Ein wenig Essig
3 mittelgroße Weckgläser mit Gummiband zum Verschließen
3 Untertassen für die Weckgläser

Zubereitung

Zuerst kocht man 2 Liter Wasser mit 2 Eßlöffeln Salz auf.
Das Salzwasser gut auskühlen lassen, bis es höchstens noch lauwarm ist.
3 mittelgroße Weckgläser mit den Gurken und dem Salzwasser befüllen.
Zu dem Gurken-Salzwasser fügt man nun pro Weckglas ein großes Büschel Dille, einen sehr kleinen Zweig Rosmarin, einen großen Zweig Thymian, eine kleine Handvoll frisch gerissenen Kren und 2 große Knoblauchzehen, die in der Hälfte durchgeschnitten werden, hinzu.
Danach verschließt man die Gläser und stellt sie in hohe Untertassen, denn das Gurkenwasser wird beim Gärvorgang übergehen.
Man wartet nun so lange, bis die Gurken eine gelbe Farbe bekommen (1-3 Tage etwa).
Wenn die Gurken gelb geworden sind, nimmt man das Gurkenwasser nochmals aus den Gläsern und füllt es in einen großen Topf.
Jetzt kommt ein guter Schuß Essig dazu (aber nicht zuviel!) und läßt das Gurkenwasser noch einmal aufkochen.
Schlußendlich entfernt man alle Kräuter, bevor das fertige Gurkenwasser wieder zurück in die Weckgläser zu den Gurken kommt.
Die Gläser wieder gut verschließen und noch setzen lassen, bis man sie verzehren kann.