

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 10.06.2025

Eingelegte Gurken mit Chili

Für ca. 4 Gläser á ca. 250g

Zutaten

800 g Gurken, klein
2 TL Salz
2 Schalotten
3 Stiele Dill
2 Chilischote, mild, rot, nach Belieben
2 TL Pfefferkörner, schwarz
4 TL Senfkörner
300 ml Weißwein- oder Balsamessig
200 ml Apfelessig
100 ml Wasser
150 g Zucker, ca.

Außerdem

4 Einmachgläser, mit Deckel, sterilisiert

Zubereitung

1. Gurken abbrausen, trocknen und in ca. 2 mm dünn Scheiben hobeln.
2. Gurken mit Salz gut mischen und etwas kneten. Alles ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.
3. Inzwischen Schalotten abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Dill fein schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und fein würfeln.
4. Gurkenscheiben abbrausen und gut abtropfen lassen.
5. Gurken, Zwiebeln, Dill, Chiliwürfel, Pfeffer- und Senfkörner auf die Gläser verteilen.
6. Weißwein-, Apfelessig, Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.
7. Den Sud auf die vorbereiteten Gläser verteilen, sofort verschließen und abkühlen lassen. Die Gurken etwa 3 Tage ziehen lassen. Ungeöffnet ca. 1-2 Monate haltbar. geöffnet, im Kühlschrank, ca. 2-3 Wochen