



# Keramikscheune Spickendorf

## Rezept für selbstgemachte saure Gurken im Gärtopf (5L)

- Sie benötigen:** 3kg grüne Gurken, mittelgroß  
Wein- oder Sauerkirschblätter  
Dill, Estragon, Basilikum, Senfkörner  
30g Salz je 1 Liter Aufgusswasser
- Vorbereitung:** Überbrühen Sie alle Geräte und Töpfe, vor der Zubereitung mit kochendem Wasser und spülen Sie den Gärtopf, die Beschwerungssteine und den Deckel ebenfalls mit kochendem Wasser aus.
- Zubereitung:** Die Gurken mit einer Bürste reinigen, gut abspülen und mit einer dünnen Nadel oä. ein paar mal durchstechen. Den Gärtopf mit Wein- oder Kirschblättern auslegen und die Gurken und die Gewürze Schichtweise im Gärtopf verteilen. Die Gurken immer leicht in den Gärtopf drücken, zum Schluss mit Wein- oder Sauerkirschblättern bedecken. 30g Salz in je 1 Liter Wasser zum kochen bringen und die Gurken übergießen, bis Sie vollständig vom Wasser bedeckt sind. Nun legen Sie die Beschwerungssteine oben auf, schließen den Deckel, füllen die Wasserrinne mit kochendem Wasser und lassen den Gärtopf bei Zimmertemperatur 14 Tage ruhen. Die Gurken sind nun fertig und sollten an einem kühlen Ort gelagert werden. Füllen Sie die Wasserrinne gegentlich mit kochendem Wasser auf, um den Gärtopf Luftdicht zu halten.
- Wichtig:**
- Der Gärtopf sollte maximal zu 3/4 bis 4/5 gefüllt werden, da die Gärgase Platz benötigen!
  - Öffnen Sie den Gärtopf während der Lagerzeit so wenig wie möglich. Entnehmen Sie eine kleine Menge Gärgut, die für ca. eine Woche ausreicht und lagern Sie diese in einem gut verschlossenen Gefäß in Ihrem Kühlschrank.

Wir wünschen Guten Appetit!