

Dänischer Gurkensalat



Zutaten

3 große Salatgurken
2 Esslöffel Salz
200 ml Essig (5%)
200 g Zucker
200 ml Wasser
einige Pfefferkörner

Zubereitung

Zunächst die Gurken gründlich waschen und anschließend in 1 – 2 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Das Salz darüber streuen und für 45 Minuten zur Seite stellen.

Dann den Essig, den Zucker und das Wasser zusammen mit den Pfefferkörnern in einen Topf geben, alles zusammen aufkochen.

Die gesalzenen Gurkenscheiben in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und in ein Glas geben.

Die Essiglake darüber gießen.

Für alsbaldigen Verzehr in den Kühlschrank stellen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Sie sind im Kühlschrank etwa 4 Wochen haltbar.

Für die Vorratskammer: Gläser mit Twist Off Deckeln (Schraubdeckel) verwenden, die Gurken bis 2-3 cm unter den Rand einfüllen, die Lake darüber gießen, bis alle Gurkenscheiben bedeckt sind. Den Glasrand gut säubern und verschließen. Anschließend die Gläser bei 90 Grad / 30 Min einkochen.

Wem es nicht sauer genug ist, kann mehr Essig als Wasser nehmen. Zum Einkochen bei 90°/30 Min sollte das Verhältnis allerdings mindestens 1:1 betragen. Bei weniger Essig verändert sich die Einkochzeit auf 120 Min. bei 100°

