

# Gewürzgurken süß-sauer (im Glas)

*Für ca. 28 1- Liter Gläser*

## Zutaten:

700 St. Gurken, ca. 400 kleine & 300  
mittlere Gurken  
4 Pk. Einmachgewürz für Gurken  
0,5 Pk. Senfkörner  
ca. 500 g Schalotten  
ca. 500 g Karotten  
ca. 500 g Zucker  
7 L Gurkenessig Schleicher, Arnstein  
Dillblüten

## Zutaten pro 1 L Glas:

1 geh. EL Gurkengewürz  
0,5 Stk. Dillblüte od. 1 kleine  
3 Streifen Karotten  
3 Streifen Schalotten  
2 gestr. EL Zucker  
Gurkenessig

*Vorbereitung ca. 150 Minuten, Kochzeit mit Zeit zum Aufheizen pro Topf ca. 50 Minuten*

1. Beide Gurkensorten getrennt waschen und beiseite stellen. Die Karotten und die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Gurkengewürz mit den Senfkörnern vermischen.
2. Pro 1-Liter Glas zuerst das Gurkengewürz und dann die Dillblüte einfüllen. Die Hälfte des Glases mit mittleren Gurken, stehend, befüllen. Die Karotten- und Schalottenstreifen dazu stecken.
3. Die zweite Hälfte des Glases mit kleinen Gurken auffüllen und 2 gestrichene EL Zucker zugeben. Mit Gurkenessig bis 1 cm unter den Rand auffüllen.
4. Den Glasrand abwischen, nassen Einmachring auf den Deckel legen und das Glas damit verschließen. Den Deckel mit 2 Einmachklammern verschließen (gegenüberliegend anordnen).
5. Gläser in den Einmachtopf (max. 14 1-Liter Gläser) stellen. Arbeitet man mit verschiedenen hohen Gläsern, stellt man die größten Gläser nach oben in den Topf. Topf immer mit kaltem Wasser auffüllen, bis knapp über die Hälfte der oberen Glasreihe.
6. Am Einkochtopf Temperatur auf 75°C und Timer auf 20 Min. stellen (d.h. wenn 75°C erreicht sind läuft die Zeit 20 Min., danach schaltet die Temperatur automatisch ab). Die Gläser müssen sofort mit dem Glasheber aus dem heißen Wasser herausgenommen werden (Nachkochen vermeiden).
7. Die Gläser auf Handtüchern stellen und mit Handtüchern abgedeckt bis zum nächsten Tag auskühlen lassen. Klammern entfernen und vorsichtig prüfen ob die Gläser geschlossen sind.

*Einmachgurken kauft man am besten auf dem Markt. Sie gibt es ab Anfang Juli mehre Wochen lang bei speziellen „Gurkenbauern“, ebenso die Dillblüten.*

*Am besten Einmachgewürz von Ostmann kaufen. Der Geschmack der Gurken ist sehr abhängig vom Essig, er sollte mild sein!*

