

Landgurken und Zucchini in Rotweinessig

Zutaten:

Für den Sud

1. 1 l Rotweinessig
2. 500 ml Wasser
3. 200 g Honig
4. 2 Zitronen
5. 1 Grapefruit
6. 2 EL Meersalz

1. Für die Gläser
2. 3-4 Zucchini oder Landgurken (je nach Größe)
3. 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
4. 2 Chilischoten, gehackt
5. 2 cm Ingwer, in Scheiben geschnitten
6. 6 Knoblauchzehen, gequetscht
7. 6 Lorbeerblätter
8. Senf- und Pfefferkörner
9. Zusätzlich ca. 200 g Salz

Zubereitung:

1. Zucchini oder Gurken gründlich waschen, abtrocknen und in große Stifte oder Scheiben schneiden.
2. Gemüse mit 200 g Salz vermengen und im Kühlschrank für eine Stunde ziehen lassen. (Bleibt es länger liegen, werden die Gurken sehr weich!)
3. In der Zwischenzeit die Gläser und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen. Zwiebelringe, gehackte Chili, gequetschten Knoblauch, Ingwerscheiben und Lorbeerblätter gleichmäßig auf die Gläser aufteilen. Jeweils 5 Pfeffer- und Senfkörner hinzugeben.
4. Zucchini oder Gurken dicht in die Gläser schichten.
5. Alle Zutaten für den Sud kurz aufkochen und die Gläser bis zum Rand auffüllen. Danach fest verschließen.
6. Nun die Gläser ins Spülbecken stellen und dieses nach etwa 10 Minuten mit kaltem Wasser volllaufen lassen. So kühlen die Gläser schneller ab und das Gemüse wird nicht so weich.
7. Die Gläser ein paar Wochen an einen dunklen Ort stellen. Könnte aber gut sein, dass sie den gierigen Blicken nicht so lange Stand halten. Dann einfach mit den nachgewachsenen Zucchini und Gurken eine neue Runde einkochen.



Mein Tipp: Ich suche mir auch immer einige dekorative Gläser aus, die auch nicht so groß sind. Die verziere ich dann am Ende mit einem Schleifchen und einem hübschen Etikett. Das hat sich als beliebtes Mitbringsel bei Familie und Freunden erwiesen.