



**SOLAWI
KONSTANZ**



Süße Kühschrank Gurke

Zutaten

für X Personen

- 2 Salatgurken
- 2 Schalotten
- 2 TL Meersalz
- 2 TL Senfsaat
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Stk Sternanis
- 1-2 kleine Chilischoten
- 150 ml Apfelessig
- 100g Zucker
- 1/2 TL Kurkuma

Besonderes Zubehör

Twist-off-Gläser (normale
einmach Gläser)

Schwierigkeitsgrad

Gelingt leicht

Zubereitungszeit

30 Minuten
+45 Minuten Ziehen lassen
+48 Std. Ruhen lassen



Zubereitung

Die Gurken waschen, in fingergroße Stücke oder Scheiben schneiden und in ein Sieb legen. Die Schalotten in dünn Ringe schneiden und zu den Gurken geben. Alles mit dem Salz bestreuen, gut vermengen und 45 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Gläser vorbereiten. Dazu zwei Twist-off-Gläser à 500ml Inhalt mit kochendem Wasser ausspülen. In jedem Glas jeweils 1 TL Senfsaat, 1/2 TL Pfefferkörner, 1 Sternanis, und 1/2- 1 Chilischote geben. Nach dem Ziehen, die Gurken und die Schalotten kurz mit kaltem Wasser abbrausen und dann in die Gläser verteilen. Für den Sud 150ml Wasser mit dem Apfelessig, dem Zucker und dem Kurkuma in einem Topf zum kochen bringen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den heißen Sud zu den Gurken in die Gläser gießen, bis diese komplett bedeckt sind. Die Gläser verschließen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen 24-48 Stunden im Kühschrank ziehen lassen. Die Süßen Kühschrankgurken halten sich etwa 4-6 Wochen im Kühschrank. Tipp: Nach verschließen der Gläser, kurz