

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXVII. Gurken einzulegen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXVII. Gurken einzulegen.

1. [Kleine Essiggurken.

Diese kleinen Gurken giebt es im August und September; wenn man ungefähr 200 bis 300 beisammen hat, werden sie mit einem groben, leinenen Tuch abgerieben, damit das Rauhe alles davon wekommt; dann werden sie gewaschen und in eine Schüssel gelegt, auf 5 Pfd. Gurken streut man 1 Pfd. Salz und deckt sie zu, läßt sie 2 Tage stehen; diese Gurken sollen nur so groß wie ein kleiner Finger sein; man nimmt die Gurken aus dem Salzwasser, legt dieselben auf ein Sieb zum Abtropfen, dann thut man sie in einen Topf mit Fenchel, Estragon, ganzen Pfefferkörnern, ganzen Nelken, Lorbeerblättern und kleinen geschälten Zwiebeln, dann kocht man 2 Liter guten Weinessig und schüttet ihn über die Gurken, deckt sie fest zu und läßt sie 2 Tage stehen, dann macht man es wieder so; den fünften Tag wird der Essig zum drittenmal kochend gemacht und wieder darüber geschüttet, der Essig muß oben darüber zusammengehen; dann halten sie sich 2 bis 3 Jahre und werden nicht weich.

2. Gurkenschnitze einzulegen mit Essig.

Hierzu nimmt man ganz große, reife Gurken, schält dieselben und schneidet jede Gurke in 6 bis 8 lange Schnitze in eine große Schüssel, streut auf 8 Pfd. solcher Schnitze 1 Pfd. Salz und läßt sie dann 24 Stunden liegen. Nachdem legt man dieselben in ein Sieb zum Abtropfen; wenn sie 12 Stunden getrocknet sind, legt man in einen steinernen Topf Senfkörner, ganzen Pfeffer, Nelken, Estragon, Kirschblätter, dann Gurken und so fährt man fort, bis der Topf voll ist; oben darauf kommen ziemlich viel kleine geschälte Zwiebeln und guter starker Weinessig, bis es oben darüber zusammengeht. Dann bindet man den Topf mit Blasen oder mit Pergamentpapier zu und verwahrt sie gut.

3. Gurkensalat für den Winter.

Man schält die Gurken wie im Sommer zu Salat, das Kernhaus wird entfernt, dann werden sie fein geschnitten und eingesalzen, nach 2 Stunden ausgedrückt, dann in ein Tuch oder weißes Säckchen gethan und aufgehängt zum Abtropfen. Nach 2 Tagen thut man sie in einen Topf, in dem man sie aufbewahren will, schüttet Essig und gutes Del darüber, macht sie durcheinander zu einem Salat, der Essig soll ziemlich darüber gehen, dann schüttet man noch Del darüber, so

daß der Gurkensalat ganz bedeckt ist, und bindet den Topf gut zu. Im Winter, wenn man von diesem Salat essen will, muß man jedesmal das Del herunternehmen, bevor man den Salat herausnimmt, und dann das Del wieder oben darauf schütten, denn sonst verdirbt es; jetzt thut man erst Pfeffer und Zwiebeln daran und serviert ihn wie frischen Gurkensalat.

4. Salzgurken einzulegen.

Dazu muß man immer halbgewachsene Gurken haben; sie werden gut abgerieben, dann 24 Stunden eingesalzen; nachher wird ein großer Topf oder ein Fäßchen gerichtet, die Gurken werden aus dem Salzwasser herausgenommen und abgetrocknet; Traubenblätter, Kirschbaumblätter, Lorbeerblätter und ganzen Pfeffer thut man an die Gurken, legt alles in den Topf oder das Fäßchen, gießt starkes Salzwasser darein, so viel bis es oben darüber geht, dann deckt man ein leinenes Tuch, einige Rebblätter und ein passendes Brett darüber und beschwert die Gurken, stellt sie in den Keller; bevor man sie im Winter anbricht, müssen sie oben abgewaschen werden.

5. Sauer-süße Gurken.

Dazu muß man von den reifsten Gurken nehmen, die man nur findet, also ganz gelbe; diese werden geschält, entzweigeschnitten, das Kernhaus herausgemacht, dann in fingerlange Streifen geschnitten und gewogen; auf 3 Pfd. solcher Gurken thut man 2 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, dazu $\frac{1}{2}$ Liter sehr guten Weinessig; wenn der Zucker sich mit dem Essig aufgelöst hat, so thut man 30 Gramm verbröckelten Zimmt nebst 16 Gewürznelken darein und stellt es dann vom Feuer. Wenn der Essig nur noch lauwarm ist, legt man die geschnittenen Gurken hinein und kocht dieselben, bis sie ganz durchsichtig sind, dann verwahrt man sie in Gläsern oder in Töpfen, bindet sie gut zu und stellt sie an einen trockenen Ort.

6. Andere Art sauer-süße Gurken.

Zu diesem Zwecke nimmt man auch wieder von den gelben und reifsten Gurken; sie werden recht sauber geschält, in lange Streifen geschnitten, das Kernhaus ganz herausgemacht und die Schnitze in kleine Bröckele geschnitten. Auf 1 Pfd. Gurken nimmt man 1 Pfd. Zucker in eine Pfanne, dazu $\frac{1}{4}$ Liter sehr guten Weinessig, etwas ganzen Zimmt und ganze Nelken nebst dem Gelben von einer Citrone; wenn der Zucker sich aufgelöst hat, so giebt man die geschnittenen Gurken hinein und kocht sie ganz langsam, bis der Saft anfängt dick zu werden, dann verwahrt man sie in Gläsern oder Töpfen.

