

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Salzgurken

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

und Nelken. Man läßt den Zucker mit dem Essig kochen, gibt Gewürz zu und läßt die Früchte $\frac{1}{2}$ Std. langsam mitkochen. Größere Tomaten werden halbiert. Man legt die Tomaten in einen Topf, läßt den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn darüber.

Tomatensalat sterilisiert.

Schöne, reife Tomaten werden gewaschen, abgetrocknet, mit einem zugespitzten Hölzchen mehrmals gestupft, in Gläser eingefüllt, abgekochter, mit etwas Wasser verdünnter Essig hinzugegossen und 30 Min. bei 90° sterilisiert. Man kann die Tomaten auch in Scheiben schneiden, nach Belieben vorher abbrühen und schälen.

Gurken in Essig und Wasser einzumachen.

Gurken von jeder Größe werden gewaschen, 12 Std. in kaltes Wasser gelegt, abgetrocknet und in einen Topf eingeschichtet. Dazwischen gibt man Zwiebeln, Meerrettich, Ingwer, weiße Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, zwei Handvoll Dill oder Fenchel, eine Handvoll Estragon. Auf 2 Liter Weinessig werden 1 Liter Wasser und 1 Handvoll Salz aufgekocht, die Brühe wird erkaltet über die Gurken gegossen. Obenauf wird ein Senfsäckchen gelegt. Diese Gurken sind nicht sehr scharf.

Salzgurken.

Man nimmt nicht völlig ausgewachsene, grüne Gurken, durchsticht sie mehrmals mit einem zugespitzten Hölzchen, damit sie nicht hohl werden und legt sie 24 Std. ins Wasser. Sie werden abgetrocknet und lagenweise in einen Steinzeugtopf gelegt. Dazwischen gibt man Dill und Estragon. Mit 50 g Salz, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Essig wird eine Salzlösung bereitet und nach dem Erkalten über die Gurken gegossen. Man beschwert die Gurken, damit sie mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Nach einigen Tagen kann man die Flüssigkeit abgießen, nochmals aufkochen und erkaltet wieder über die Gurken geben. Obenauf gibt man der Haltbarkeit wegen einige Stücke geschälten Meerrettich oder ein Säckchen mit Senfkörnern und beschwert sie dann mit einem Schieferstück oder Porzellanteller.

Gurkensalat sterilisiert.

Die Gurken werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit etwas Salz vermengt und sogleich in die vorbereiteten Gläser eingelegt. Man gibt abgekochten, erkalteten Weinessig darüber und sterilisiert die Gurken 15 Min. bei 80° . Bei Gurkensalat empfiehlt es sich, die Gurken nicht zu fest einzufüllen, damit der Essig in die Gurken eindringen kann. Dieser Gurkensalat schmeckt besonders gut unter Kartoffelsalat gemischt.