

Xenia kocht

Senfgurken

Also ausnahmsweise ist das mal kein Rezept meiner Oma. Bei uns zu Hause gab es eher sauer eingelegte Dillgurken. Damit die so richtig lecker sind, müssen es aber eher kleine, knackige Gurken sein.

Was macht man nun aber mit der Gurkenschwemme im Sommer? Vor allem mit den dicken Dingen? Ich hab rumgespielt und zum Schluss dieses Rezept für gut befunden. Gerade erst kürzlich habe ich ein großes Gals zu einem Grillfest mitgebracht und erntete viel „Aah“ und „Ooh“ und lecker.

Kaum jemand macht sich noch die Mühe, Gurken selbst einzukochen – aber lasst euch verführen und probiert es aus. Die Mühe lohnt sich. Am besten sind sogenannte Bauern- oder Gartengurken, aber auch Salatgurken gehen prima.

Die größte Mühe macht das Vorbereiten der Gurken. Diese müssen geschält geviertelt und entkernt werden. Zum entkernen empfehlen viele, einfach einen Löffel zum Auskratzen zu nehmen. Ich mag das nicht. Ich finde, das feste Gurkenfleisch wird dabei verletzt und matschig. Ich schneide die Kerne lieber mit einem schmalen, scharfen Messer aus. Aber jeder wie er mag.

Jeder der Gurken frisch verarbeitet kennt das Phänomen: ab und an hat man eine richtig bittere Gurke dabei. Daher immer jede Gurke probieren und ggf. aussortieren, bevor sie zerschnitten gemischt mit allen anderen die ganze Charge verdirbt. Meine Oma hat mir übrigens beigebracht, die Gurken immer vom Blütenansatz in Richtung Stiel zu schälen. Das würde verhindern, dass sie bitter werden. Und was soll ich sagen? Ich hatte noch nie bittere Gurken. Und da alles was meine Oma sagt stimmt und ich eh abergläubig bin schält meine komplette Familie stoisch alle Gurken immer von der Blüte zum Stiel...

Senfpulver gibt es fertig zu kaufen. Besonders scharf das der Englischen Marke Colemans. Wer keines findet (oder wem Colemans zu scharf ist): einfach Senfkörner fein im Mörser zerstoßen.

Zutaten

3 kg Gurken
100g Salz
1 l Essig
250 g Zucker
100 g Senfkörner
1 EL Senfpulver
4 Lorbeerblätter
Dill
30 g Ingwer
60 g frischer Meerrettich

1. Gurken schälen, halbieren oder vierteln (je nach Dicke), die Kerne gründlich entfernen und dann in ca. ½ cm dicke Stücke schneiden. Mit dem Salz mischen und ziehen lassen.
2. Den Ingwer und den Meerrettich ganz fein in Stifte schneiden. Mit allen anderen Zutaten – bis auf das Senfpulver – in einem großen Topf zusammen aufkochen.
3. Die Gurken abgießen und in den kochenden Sud geben. Das Senfpulver zufügen und einmal kurz aufkochen. Sofort in Gläser abfüllen und heiß verschließen.



xenia's
vegan
punk food