



Essiggurken nach René und Simi

(für 20 Gläser à 770 ml.Nr. 8510-82 mit Blechdeckel, www.hodum.com)

Zutaten:

6	kg	Essiggurken (nicht zu groß ca. 6 – 7cm. Tiziano sagt denen grosse Cornichons) Eine Nacht In 3%ige Salwasserlösung mit Meersalz einlegen
Sud:		
1.5	L	Apfelessig
1	L	Weiß Weinessig
5	L	Wasser
0.15	kg	Weißer Kristallzucker
0.3	kg	Salz
5	G	Senfkörner
10	G	gestoßener Piment
20	G	gestoßener schwarzer Pfeffer
5	G	Nelken
50	G	frischer geschälter und zerdrückter Ingwer
10	Stk.	Lorbeerblätter

Alles gemeinsam aufkochen und etwas auskühlen lassen.

Pro Glas einfüllen: (Gläser und Blechdeckel bei 120°C während 20 Min sterilisieren)

0.5	TL	Senfkörner
0.5	TL	schwarze Pfefferkörne
3	Stk.	kleine Zwiebelviertel (oder Schalotten) oder ganze Frühlingszwiebeln
4	Stk.	Kronendill
1	Stk.	Streifen von roter Peperoni

Abwechslungsweise mit den abgetropften Essiggurken einfüllen.

Danach mit dem passierten Sud auffüllen, gut verschließen und im Kombidämpfer Bei 85°C 45 Minuten garen.

Auskühlen lassen und genießen!

Essiggurken können so problemlos 1 Jahr oder etwas mehr gelagert werden.

Viel Spass!

www.prorest.ch

E-Shop für Texturas El Bulli, Thermomix etc.

