

GEMÜSE

Salzgurken nach Ania Gotuje

Gurken mit Dill, Knoblauch und Meerrettich nach Annas Originalrezept von AniaGotuje.pl.

Rezeptautor: Anna (AniaGotuje.pl) · AniaGotuje.pl



ZEIT

30 Minuten Vorbereitung + 14 Tage Fermentation;
die Autorin nennt in der Anleitung höchstens 20
Tage

ERGIBT

4 Gläser à 1 Liter

Methode: Fermentation in Salzlake

Saison und Zutaten: Kleine, frische Einlegegurken

Lagerung: Nach 3 Tagen bei etwa 20°C in eine kühle Speisekammer oder einen kühlen Keller stellen. Ist es im Haus warm und kein kühler Keller vorhanden, empfiehlt die Autorin den Kühlschrank.

Zutaten

- ☐ 2 kg kleine Einlegegurken
- ☐ 2 kleine Knoblauchknollen
- ☐ Ein großes Bund Dill mit Blütendolden
- ☐ Ein Stück Meerrettichwurzel, 10 cm lang, und Blätter
- ☐ 2 Liter kochendes Wasser
- ☐ 4 gestrichene EL Steinsalz
- ☐ Optional: Meerrettichblätter, grüne Eichenblätter, Blätter von schwarzen Johannisbeeren, Weinreben oder Kirschbäumen

Das Salz wie im Originalrezept mit gestrichenen Esslöffeln abmessen.

Ausstattung

- ☐ 4 saubere Gläser à 1000 ml und unbeschädigte Deckel

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website
fermentarnia.com



Salzgurken nach Ania Gotuje / Fortsetzung

Zubereitung

1. Gurken und Zutaten auswählen

Frische, kleine, feste und unbeschädigte Gurken auswählen. Knoblauch, Dill, Meerrettich und gegebenenfalls die Blätter vorbereiten.

2. Gläser füllen

Gurken und weitere Zutaten waschen. Den Meerrettich in Streifen schneiden; den Knoblauch in Zehen teilen, ohne sie zu schälen. Gläser und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen. Die Zutaten auf 4 Gläser à 1000 ml verteilen und die Gurken dicht an dicht aufrecht hineinsetzen.

3. Salzlake zugießen

2 Liter Wasser aufkochen und 4 gestrichene EL Salz darin auflösen. Die Gurken mit der heißen Lake bedecken. Die Gläser leicht bewegen, damit Luftblasen entweichen. Die Autorin verwendet gewöhnlich 500 ml Lake pro Glas. Fest verschließen. 3 Tage bei etwa 20°C stehen lassen.

4. Kühl stellen

Nach 3 Tagen die Gläser in eine kühle Speisekammer oder einen kühlen Keller stellen. Die Gurken fermentieren etwa 14 Tage, höchstens 20 Tage. Die Gläser beim Abkühlen umzudrehen ist optional; die Autorin erlaubt auch abgekühlte Salzlake.

Tipps

NCHFP/USDA empfiehlt, Gurken zu entsorgen, wenn sie weich oder schleimig werden oder unangenehm riechen; nicht probieren. Als gesonderte redaktionelle Vorsichtsmaßnahme empfiehlt Fermentarnia, bei Schimmel die gesamte Charge zu entsorgen.

So schmeckt es am besten

Zu belegten Broten und warmen Gerichten servieren oder für polnische Gurkensuppe und Gemüsesalat verwenden.

Unter der Lupe

Die Säure entsteht in der Salzlake

Diese Gurken fermentieren in Salzlake und nicht in einem Essigsud. Das Salz beeinflusst, welche Mikroorganismen wachsen können, und während der Fermentation nimmt die Säure allmählich zu. Dill, Knoblauch und Meerrettich geben Aroma; der saure Geschmack entsteht durch die Fermentation.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website
fermentarnia.com



Seite 2

REZEPT ONLINE