

Salz Dill Gurken

- 5 Liter Wasser
- 250 g Salz
- 2-3 Stück Wein- o. Sauerkirschblatt
- 1-2 Halme Bohnenkraut
- 3-5 Bund Dill



Zubereitungszeit: 1 Stunde

- das Wasser abkochen (mit dem Salz) und abkühlen lassen
- im Tontopf ganz unten 2 bis 3 Weinblätter oder Sauerkirschblätter hineinlegen
- Gurken abwaschen, möglichst mit einer Handbürste bürsten
- Gurken mit wenig Bohnenkraut und viel Dill schichten
- abgekühltes Wasser drüber gießen

nach Bedarf eventuell mit Meerrettich oder Chilli Geschmacksrichtung ändern

Gurken müssen mit der Flüssigkeit komplett bedeckt sein

abdecken mittels Teller/Deckel oder ähnlichem und beschweren (zB. Stein, gefülltes verdeckeltes Einweckglas)

ein Tuch auflegen und zubinden (atmungsaktive aber fliegensichere Abdeckung)

ca 2-3 Wochen stehen lassen

zum Einmachen das ganze nicht im Tontopf, sondern in Gläsern ansetzen, nachdem der Milchsäuegärprozess eingesetzt hat, das Wasser wird trüber, die Flüssigkeit in einen Topf gießen, kurz aufkochen und wieder in die Gläser geben, das ganze mit Tellern abdecken (die Gurken müssen immer unter Wasser sein, zur unterstützung die dicken Stengel vom Dill und Bohnenkraut ganz oben quer im Glas einklemmen) , nachdem die Gläser abgekühlt sind diese verschrauben und im kühlen Keller lagern