



## Herzhafte Wacholder-Lorbeergurken

### Zutaten:

1,5 kg kleine Einmachgurken  
1 l Wasser  
3 EL Salz

### Sud:

600 ml Wasser  
250 ml Apfelessig  
8 angedrückte Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner  
1 EL Senfkörner  
10 Lorbeerblätter  
1 gehäufter EL brauner Zucker  
1 EL frisches, gehacktes Gurkenkraut  
1 TL Salz

### Zubereitung:

Gurken unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, in frisches Wasser legen, abschütten, jede Gurke 2 - 3 Mal mit dem Zahnstocher anstechen. In eine Lösung aus Wasser und Salz legen und ca. 6 Stunden darin liegen lassen. Gurken abschütten, kalt abbrausen und in sterile Gläser (d.h. Gläser und Deckel ausgekocht) geben.

Alle Zutaten für den Sud in einem Topf aufkochen, Gläser auf feuchtes Tuch stellen, heißen Sud einfüllen. Gläser gut verschließen und im Wasserbad im Backofen bei 90 Grad ca. 15 - 20 Minuten (je nach Größe der Gurken) einkochen. Einkochzeit beginnt ab Erreichen der Einkochtemperatur!

**Zubereitungszeit ca. 50 Minuten (ohne Ziehzeit)**