

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09.Oktober 2025 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Einlegefond – schnell und klassisch

Zutaten für zwei Personen

Für den Einlegefond:

2 Salatgurken
2 Knoblauchzehen
250 ml Weißweinessig
5 Lorbeerblätter
1 TL Senfkörner
1 TL Pfefferkörner
Z Zweige Dill
150 g Zucker
20 g Salz

Die Einmachgläser und Vakuumringe in kochendes Wasser geben, damit sie vollständig keimfrei werden.

Zucker, Salz, Pfefferkörner, Senfkörner, Lorbeerblätter, Weißweinessig und 500 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Kurz bevor die Mischung aufkocht, die Temperatur reduzieren und leicht köcheln lassen. Gurken gründlich waschen und in Streifen schneiden. Anschließend die Gurken zusammen mit Dill in die vorbereiteten Einmachgläser füllen. Den heißen Einlegefond darübergießen, die Gläser verschließen und direkt auf den Kopf stellen. So entsteht beim Abkühlen ein Vakuum, das die Gurken haltbar macht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.