

Eingekochte Gurken und Tomaten

Zutaten (für 1 hohes Einweckglas):

- 3 EL Zucker
- 1 Flache Weißwein
- 3 Gemüsezwiebeln
- Salz
- 0,5 TL Piment
- 1 TL Koriandersamen
- 0,5 TL Wacholderbeeren
- 3 TL Senfkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 300 ml Essig
- 2 Gurken
- 8 mittelgroße Tomaten

Zucker mit einem Schuss Weißwein in einem Topf vermischen und erhitzen, bis der Wein fast verdampft ist und gleichmäßiger Karamell entsteht.

1 Zwiebel grob hacken und 1 Prise Salz hinzugeben, um der Zwiebel das Wasser zu entziehen.

Hitze reduzieren, 2 EL Senfsaat, Koriandersaat, Wacholderbeeren, Piment und Lorbeerblätter in den Sud geben und gut umrühren. Den restlichen Wein und den Essig hinzugeben, umrühren, etwas köcheln und anschließend abkühlen lassen.

Restliche Zwiebeln in Ringe schneiden, Gurken im Ganzen schälen und in der Länge vierteln. Großes Glas oder mehrere Gläser mit Gurken füllen und mit Zwiebelringen und 1 TL Senfsaat toppen. Wichtig: Aufpassen, dass weder Hände noch Füllung mit dem Gläserrand in Berührung kommen, um zu vermeiden, dass mögliche Keime ins Glas dringen.

Tomaten einritzen und in einem Topf mit Wasser erhitzen, bis sie sich einfach häuten lassen. In das Einweckglas füllen, Zwiebelringe und nach Geschmack Lorbeerblatt mit dazugeben. Den Einweck-Sud durch ein Sieb abgießen und die Gläser bis zum Rand vorsichtig damit befüllen und sorgfältig verschließen. Für 20 Minuten bei 100 Grad in den Ofen stellen, anschließend abkühlen lassen.

Tipp: Die Einmachgläser vor dem Befüllen im Backofen erhitzen und abdämpfen lassen, um mögliche Keime auch innen zu vernichten. Die abgeseibten Sudreste lassen sich hervorragend als zweiter Ansatz nutzen.

Sendetermin: 18.03.2025

Koch/Köchin: Marianus von Hörsten

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen