

Rezept

Zutaten: (ca. 5 Personen)

500 g kleine Gürkli (Snack- bzw. Einlegegurken), gewaschen
 20 g frischer Dill
 3 Zehen Knoblauch, geschält
 2 Teelöffel Senfsamen
 1 Esslöffel Salz
 4 dl Wasser

Material:

1-Liter Einmachglas
 Schwingbesen oder Mixer

Zubereitung:

Dill, Knoblauch und Senfsamen ins 1-Liter Einmachglas geben. Gürkli vertikal ins Glas stopfen, damit sie so eng gepackt sind, dass sie sich gegenseitig an Ort und Stelle halten. Wasser und Salz kurz im Mixer (oder mit Schwingbesen in einer Schüssel) mischen, damit es sich auflöst.

Das Salzwasser vorsichtig ins Glas giessen und die Gürkli damit komplett bedecken. Falls die Flüssigkeit nicht ausreicht, einfach etwas mehr Wasser hinzufügen. Oben im Glas jedoch mind. 2 cm Freiraum lassen. Glas mit Deckel verschliessen.

Ca. 2-8 Wochen bei Raumtemperatur fermentieren lassen. (Länger ist auch möglich.)

WICHTIG:

Wenn das Einmachglas luftdicht verschlossen wird, kann während den ersten paar Tagen des Fermentierens ein leichter Druck entstehen und die Flüssigkeit nach oben treiben. Deswegen am besten einen Teller unter das Glas stellen, um allfällig austretende Flüssigkeit aufzufangen. Ausserdem empfiehlt es sich, innerhalb der ersten 1-2 Wochen das Glas alle paar Tage leicht zu öffnen, um allfälligen Druck abzulassen. Falls dabei bemerkt wird, dass die Gürkli über die Wasseroberfläche ragen, sollten diese wieder nach unten in die Flüssigkeit gedrückt werden. All dies ist nur während der Anfangszeit nötig. Nach ca. 1-2 Wochen wird kaum mehr Gas bzw. Druck produziert.

Die Gürkli sind genussbereit, sobald der gewünschte Geschmack und Säuregrad erreicht sind. Man kann sie zwischendurch kosten und wenn sie einem besonders gut schmecken, stellt man sie kühl (Kühlschrank/Keller), um den Geschmack möglichst beizubehalten.

Alternativ kann man sie einfach weiter fermentieren lassen, wodurch sich der Geschmack weiterentwickelt und noch saurer wird. Zu welchem genauen Zeitpunkt man die Gürkli erntet ist schlussendlich Geschmackssache.

Tipps & Variationen

Dill-Gürkli sind lecker und eignen sich z.B. als Beilage zu einer Mahlzeit, als Snack, im Salat usw. Richtig aufbewahrt (gedeckt mit Salzwasser) halten sich diese Gürkli mehrere Wochen und sogar Monate. Nach jedem Öffnen einfach stets darauf achten, dass die Gürkli von Flüssigkeit gedeckt bleiben.

Gewürze & Kräuter

Es können natürlich auch andere Gewürze und Kräuter nach Belieben verwendet werden. Z.B. Pfeffer, Curry, Meerrettich, Ingwer, Estragon, Lorbeerblätter usw.

© Rafael Järmann