

GURKEN

Gurken süß-sauer einmachen: Leckere Rezepte & Tipps

Von Cornelia Weise | 30. Juli 2024

“ Artikel zitieren  Merken  Teilen ... Mehr

Selbstgemachte süß-saure Gurken sind eine köstliche Ergänzung für viele Gerichte und relativ einfach zuzubereiten. Dieser Artikel führt Sie Schritt für Schritt durch den Prozess des Einmachens, von der Auswahl der Zutaten bis hin zu hilfreichen Tipps für optimale Ergebnisse.



Auch süß-sauer eingelegte Gurken werden mit Gewürzen lecker verfeinert

Inhaltsverzeichnis



BAUER Flaschenbauer- 6 Drahtbügelgläser 1140ml verwendbar als Einmachglas und Fermentierglas, zu Auf...

 [Zum Produkt*](#)

Zutaten und benötigte Utensilien

Für die Zubereitung von süß-sauren Gurken benötigen Sie folgende Zutaten:

-  **Zucker:** Sie benötigen zwischen 150 g und 500 g, alternativ können Sie auch Honig verwenden.
-  **Salz:** Benötigt werden etwa 1 bis 2 Esslöffel.
-  **Zwiebeln:** Ein oder zwei Stück, die in Ringe oder Spalten geschnitten werden.
-  **Wasser:** Die erforderliche Menge schwankt zwischen 250 ml und 2 Litern.
-  **Gurken:** Hierfür eignen sich frische Einlegegurken, und je nach Rezept brauchen Sie zwischen 1,5 kg und 3,5 kg.
-  **Essig:** Nutzen Sie z.B. Apfelessig, Weißweinessig oder Balsamicoessig, in der Menge von etwa 500 ml bis 1,5 Liter.
-  **Gewürze:** Verwenden Sie etwa einen Bund frischen Dill, 1 bis 3 Lorbeerblätter, 1 bis 3 Teelöffel Senfkörner, Pfefferkörner und Pimentkörner.

Lesen Sie auch



Gurken nach eigenem Geschmack einmachen



Brotzeit-Klassiker selbst gemacht: Essiggurken einlegen



Gurken einlegen - selbst gemachte Klassiker mit Salz und Co.

Weitere Artikel

Zusätzlich benötigen Sie folgende Utensilien:

-  **Löffel und Schöpfkellen:** Damit können Sie den Sud in die Gläser füllen.
-  **Schüsseln:** Diese dienen zum Einlegen und Aufbewahren der vorbereiteten Gurken.
-  **Einmachgläser:** Diese sollten Twist-Off-Deckel haben, die fest verschließen.
-  **Großer Topf:** Dieser wird zum Kochen des Suds benötigt.
-  **Messer und Schneidebrett:** Nutzen Sie diese zum Zerkleinern der Gurken und Zwiebeln.



Westmark Konserven-/Einmachglas-Heber, für Glasdurchmesser bis 18 cm, Verchromter Stahl/Kunststoff, ...

 [Zum Produkt*](#)

Mit diesen Zutaten und Utensilien gelingt Ihnen das Einmachen der süß-sauren Gurken perfekt.

Vorbereitung der Gurken

Die sorgfältige Vorbereitung der Gurken ist unerlässlich:

Zunächst sollten Sie die Gurken gründlich waschen, um jegliche Verunreinigungen zu entfernen. Schneiden Sie anschließend die Enden der Gurken ab und prüfen Sie die Festigkeit der Schale. Falls gewünscht, können Sie die Gurken schälen, insbesondere bei Landgurken mit einer dickeren Schale.



Fackelmann Kompakt-Hobel, Gemüsehobel mit Edelstahlklinge, Reibe mit ergonomischem Griff (Farbe: Sch...

 [Zum Produkt*](#)

Schneiden Sie die Gurken in Scheiben, Stifte oder Würfel, je nach Vorliebe und Rezept. Die Stücke sollten etwa 3 bis 5 mm dick sein, um eine gleichmäßige Aufnahme der Marinade zu gewährleisten.

Viele Rezepte empfehlen das Salzen der Gurken vor dem Einlegen. Mischen Sie die geschnittenen Gurken großzügig mit Salz und lassen Sie sie etwa eine Stunde ziehen. Dieser Schritt entzieht den Gurken überschüssige Feuchtigkeit, wodurch sie später knackiger bleiben. Spülen Sie die Gurken nach der Ruhezeit gründlich ab und lassen Sie sie gut abtropfen.

Bereiten Sie auch die weiteren Zutaten vor: Schneiden Sie Zwiebeln in feine Ringe und legen Sie die Dillzweige beiseite. Diese kommen später zusammen mit den Gurken in die Einmachgläser.



Exotic Food Süß-Sauer Sauce, PET - Flasche, 1er Pack (1 x 455 ml)

 **Zum Produkt***

Sind alle Vorbereitungen abgeschlossen, können die Gurken in die vorbereiteten Gläser geschichtet und mit dem heißen Sud übergossen werden.

Zubereitung des Suds

Zur Zubereitung des Suds benötigen Sie einen großen Topf. Geben Sie den Essig der Wahl und das Wasser hinein. Typischerweise benötigen Sie etwa 250 bis 500 ml Essig und 250 ml bis 2 Liter Wasser.

Fügen Sie Zucker (zwischen 150 g und 500 g) und etwa 1 bis 2 Esslöffel Salz hinzu. Ergänzen Sie die Mischung mit den gewählten Gewürzen: Senfkörner (ca. 2-3 TL), Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Pimentkörner und frischem Dill.

Erhitzen Sie die Mischung langsam und bringen Sie sie unter gelegentlichem Rühren zum Kochen. Lassen Sie den Sud etwa 3 bis 5 Minuten köcheln, bis Zucker und Salz sich vollständig aufgelöst haben und die Aromen der Gewürze sich entfaltet haben.

Gießen Sie den heißen Sud über die vorbereiteten Gurken in den Einmachgläsern und achten Sie darauf, dass die Gurken vollständig bedeckt sind.

Einfüllen und Verschließen der Gläser

Befüllen Sie die sterilisierten Einmachgläser mit den geschnittenen Gurken und den gewünschten Gewürzen und Kräutern. Schichten Sie die Zutaten sorgfältig und dicht in die Gläser.

Gießen Sie den heißen Sud über die eingelegten Gurken, bis diese vollständig bedeckt sind. Lassen Sie dabei etwa einen Zentimeter Abstand zum Glasrand, um Überlaufen beim Verschließen zu vermeiden.

Verschließen Sie die Gläser sofort fest. Verwenden Sie Gläser mit Twist-Off-Deckeln oder Einweckgläser mit Gummidichtung und Klemmen. Durch das Abkühlen bildet sich ein Vakuum, das durch ein nach innen gewölbtes Deckelzentrum erkennbar ist.

Stellen Sie die verschlossenen Gläser für etwa 10 Minuten auf den Kopf und drehen Sie sie danach wieder um. Lassen Sie die Gläser vollständig abkühlen und lagern Sie die fertigen süß-sauren Gurken an einem kühlen und dunklen Ort.

Variationen und Verfeinerungen

Das Einmachen von süß-sauren Gurken bietet zahlreiche Möglichkeiten zur individuellen Anpassung und Verfeinerung:

Fruchtige Note

Apfel- oder Birnenspalten verleihen den Gurken eine fruchtige Süße.

Asiatischer Touch

Frischer Ingwer und eine kleine Menge Kurkuma ergänzen den Geschmack auf besondere Weise.

Meerrettichgurken

Ein Stück frischer Meerrettich im Glas sorgt für eine scharfe und würzige Note.

Paprikagurken

Geschnittene rote oder gelbe Paprika fügt eine knackige Textur und zusätzliche Süße hinzu.

Chiligurken

Eine oder zwei Chilis im Sud verleihen den Gurken einen pikanten Kick.

Dill und Knoblauch

Große Mengen frischen Dills und ganze Knoblauchzehen unterstreichen den traditionellen Geschmack.

Experimentieren Sie mit diesen und anderen Zutaten, um die perfekte Kombination für Ihren Geschmack zu finden.

Tipps und Tricks

-  **Gurkensorten sorgfältig auswählen:** Einlegegurken haben eine festere Textur und eignen sich besonders gut.
-  **Gurken vorbereiten:** Stechen Sie die Gurken vor dem Einlegen mehrfach mit einer Gabel ein oder vierteln Sie sie der Länge nach, damit der Sud besser einziehen kann.
-  **Essig-Konzentration anpassen:** Ein höherer Essiganteil sorgt für eine intensivere Säure, während mehr Wasser den Geschmack mildert.
-  **Süße variieren:** Experimentieren Sie mit verschiedenen Süßungsmitteln wie Honig oder optionaler Fruchtsüße.
-  **Zusätzliche Gewürze verwenden:** Neben den klassischen Zutaten können Sie auch Ingwer, Knoblauch oder kleine Chilischoten hinzufügen.
-  **Gurken vor dem Einlegen salzen:** Das Salzen entzieht den Gurken Flüssigkeit und führt zu einer knackigeren Textur.
-  **Gläser richtig befüllen:** Füllen Sie die Gläser dicht mit den Gurken und dem Sud und lassen Sie etwa 1 cm Luft bis zum Rand.
-  **Verschlossene Gläser überprüfen:** Ein Vakuum erkennen Sie daran, dass der Deckel in der Mitte leicht eingezogen ist.

Diese Tipps und Tricks helfen Ihnen, süß-saure Gurken optimal zuzubereiten und lange haltbar zu machen.

Bilder: Alliance Images / Shutterstock