Senfgurken im Tontopf nach traditioneller Spreewälder Art

Wie Uroma um 1890 Gurken einlegen ist fast schon vergessen. Wer diese herzhaften Gurken einmal gekostet hat, weis, wie »richtige« Senfgurken zu schmecken haben.

ZUTATEN:

SENFGURKEN:

4	mittlere Schälgurken vom Feld (dicke gelb-grüne Gurken)
10 – 12	Esslöffel Zucker
100 g	Senfkörner
4	Lorbeerblätter
1 EL	schwarze Pfefferkörner
375 ml	Branntweinessig (10% Säure)
3 EL	Salz
3	mittlere Zwiebeln
2	frische Dillstengel (Gurken-Dill)
12 cm	Meerrettich von einer Stange

OPTIONAL:

4	Lorbeerblätter
4	Zweige Estragon
1 EL	Pimentkörner
1 EL	schwarze Pfefferkörner

1 Die Gurken waschen und schälen. Das Kernfleisch ausschaben und die Gurken in größere Stücke schneiden. Zwiebeln in halbe Ringe teilen. Meerrettich schälen und grob reiben. Vom Dill die Dolden abschneiden, die Stängel in Stücke.

2 Gewürze (Essig, Zucker, Salz und Senfkörner) miteinander vermengen, bis der Zucker aufgelöst ist. HINWEIS: Die Gewürzbrühe ist nicht ausreichend, um die Gurken mit der Flüssigkeit abzudecken. Der eigene Saft bildet sich im Laufe der Zeit allein im Steintopf.

Geschnittene Gurken, Dill, Zwiebelringe und geriebener Meerrettich abwechselnd im Tontopf schichten. Zum Schluss die Gewürzbrühe über die Gurken geben. – OPTIONAL die vom Autor verwendeten Gewürze mit einlegen. Der Piment macht die Gurken noch würziger, der Estragon die Gurken pikanter und noch feiner.

3 Den Rand des Einlege-Steintopfes mit ein wenig Wasser befüllen (siehe BILD 2), Deckel auflegen. (Das Wasser bewirkt, das der Topf luftdicht verschlossen ist).

4 Jetzt den Steintopf für ca. 3 bis 4 Tage an einen kühlen Ort stellen. In dieser Zeit ein- bis zweimal den Inhalt »umrühren«, damit auch die oben liegenden Gurken durchziehen können. Erst nach 4 bis 5 Tagen hat sich genügend eigener Saft gebildet, so dass die Gurken komplett bedeckt sind. – Nach einer Woche kann gekostet werden.

Tipp: Wer die Senfgurken sehr herzhaft mag, ersetzt einen Teil des 10%igen Essigs mit Essigessenz (25%).

ANMERKUNG ZUM MEERRETTICH: Vor der leichten Erhältlichkeit von Pfeffer waren Meerrettich und Senf die einzigen scharfen Gewürze der deutschen Küche und fanden entsprechend viel Anwendung. Geschätzt wird besonders der konservierende Effekt von in Essig eingemachtem Konservengemüse, wie auch hier bei diesen Senfgurken.

MENGE UND TONTOPF: Die angegebenen Zutaten sind auf einem Einlege- bzw. Gärtopf von 5 Liter berechnet. Die Anschaffung eines solchen lohnt sich zum Einlegen von Kraut, klassischen Gewürzgurken mit Weinblättern oder Kirschlaub und vieles mehr. – Ideal kann er auch als Rumtopf verwenden werden.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.