Spreewälder Schnellgurken

Die Spreewälder Gurke aus Brandenburg ist zweifellos auch überregional ein Begriff. Dazu hier ein köstliches Gurkenrezept. – Sauer macht lustig.

ZUTATEN:

1 kg	geschälte Salatgurken (3 - 4 Stk. – Freilandanbau) aus dem Spreewald
3	mittlere weiße Zwiebeln
1	große Knoblauchzehe, in feine Scheibchen geschnitten
⅛ Liter	guter Weißweinessig (5%)
3 TL	Salz (gehäuft)
30 g	Zucker
12	Stück schwarzer Pfeffer
4 Stück	Piment
1½ EL	gelbe Senfkörner
2	Lorbeerblätter
3	Dolden Gurkendill mit Stiel (dieser in 2 cm große Stücke geschnitten)
½ Bund	frischer Dill, grob gehackt

1 Gurken mit einem Sparschäler schälen und in ca. 0,8 cm große Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Gurken mit den Zwiebeln und Knoblauch in eine große Schüssel geben, mit dem Salz, Zucker, den Gewürzen und dem Essig, den Dilldolden im Ganzen und den frischen Dill (ganz grob geschnitten) vermischen und abdecken. Alle 3 – 4 Stunden umrühren.

2 Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag sind die köstlichen Gurken verzehrfertig. Sie halten sich im Kühlschrank mit Sicherheit mehr als eine Woche. Aus Erfahrung essen sie sich aber schneller weg. – Wer das Kerngehäuse nicht mag, halbiert die Gurken und kratzt das Gehäuse mit einem Teelöffel heraus. Die Anzahl der Gurken erhöht sich dann allerdings.

3 Die Appetitmacher schmecken einfach toll zur Brotzeit, zu einem Katerfrühstück, zum Picknick und zu allen passenden und unpassenden Gelegenheiten.

NACHBEMERKUNG: Natürlich kann man auch andere regionale Gurken aus Freilandanbau für dieses Rezept verwenden. Dann allerdings sind es keine Spreewälder Schnellgurken, sondern einfach eben »Schnellgurken«.

© 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.