

Gurkenzeit - Rezept No. 1: Omas Brühgurken

2007-07-08 18:58:48



Nach altem Familienrezept werden diese Brühgurken blitzschnell frisch zubereitet und stellen trotzdem sämtliche Gewürzgurken aus dem Glas oder die Fassware aus dem Supermarkt geschmacklich in den Schatten. Sie sind zum Sofortverzehr bestimmt, werden aber meist auch nicht alt. Ein Klassiker in der Gurkenzeit, zur Brotzeit, als Partybeilage oder einfach zwischendurch zum Knabbern.

für ca. 500 g [Gurken](#), Mengen nach Geschmack anpassen:

etwa 500 Gramm frische Einlegegurken (vom Markt)

1 große helle Zwiebel

2 EL Senfkörner

1 EL rote Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

10 Pimentbeeren

frischer [Dill](#), ganz (mit Stiel und Dolde)

5 bis 6 EL Essigessenz (25% Säure)

100 g Zucker

1 EL Salz

1,5 Liter Wasser

1| In einer großen hitzebeständigen Schüssel – oder besser noch einem richtigen Gurkentopf, für den es auch einen Deckel gibt – Senfkörner, Pfeffer, Piment, Lorbeer sowie den grob geschnittenen Dill und die in Ringe oder größere Stücke geschnittene Zwiebel vermischen.

2| Die Gurken wässern, mit einer Gemüsebürste schrubben und gut abspülen, zu den Gewürzen in die Schüssel geben.

3| Das Wasser mit Salz und Zucker aufkochen. Dann den Essig zugeben und den Aufguss süß-sauer und sehr würzig abschmecken – der bekannte Geschmack von Gurkenaufguss sollte erkennbar sein. Nicht zu sparsam würzen, die Gurken haben selbst kaum Eigengeschmack. Nach der Essigzugabe nicht weiter kochen, sondern abschmecken und sofort weiterverarbeiten.

4| Die Gurken und Gewürze in der Schüssel oder im Gurkentopf mit dem heißen Aufguss überbrühen. Abkühlen lassen und die Gurken dann mit einem Teller beschweren, der etwas kleiner ist, als der Durchmesser der Schüssel. Dadurch werden die Gurken ganz in den Aufguss gedrückt und schwimmen nicht an der Oberfläche. Eventuell den Teller zusätzlich beschweren. Für Gurkentöpfe gibt es meist passende Deckel.



Vogels Küche

Gurkenzeit – Rezept No. 1: Omas Brühgurken

5| Die Gurken im Aufguss an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) ein bis zwei Tage ziehen lassen. Einen Tag nach dem Aufguss kann man die Gurken bereits essen, besser schmecken sie aber ab dem zweiten Tag, dann sind sie noch schön knackig-frisch, haben aber das Aroma des Aufguss bereits voll aufgenommen. Bei kühler Lagerung halten sie sich im Aufguss etwa eine Woche, danach verlieren sie den Biss.

Statt der von uns verwendeten Essigessenz kann auch Essig zum Einsatz kommen, wobei dann entsprechend größere Mengen verwendet werden müssen – auf die hier angegebene Richtmenge sicher 200 bis 250 ml. Bitte ausprobieren, bis der gewünschte süßlich-saure Geschmack erreicht wird. Nicht wundern, wenn einige Tage nach dem Aufguss die schöne kräftig grüne Farbe – wie hier auf den Bildern – langsam verschwindet. Das ist normal, die Gurken nehmen die von den Einlegegurken aus dem Glas bekannte Farbe an, bleiben dabei aber trotzdem schön knackig.

Extra-Tipp: Eine rote Spitzpaprika (Bio-Laden) in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Gurken überbrühen.