



KW 32/2016

## Relish aus Gurke

### Zutaten für 4 Personen

500 g Gewürzgurke geschält, halbiert und in Stücke geschnitten, 2 Äpfel geschält, entkernt und gewürfelt, 1 Zwiebel fein gewürfelt, 125 g Rosinen, 5 Gewürznelken, ½ TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Ingwer grieben, 1 Knoblauchzehe gehackt, 1 TL Salz, 250 ml Weinessig, 175 g Zucker

### Zubereitung:

Die Gurken, Äpfel, Zwiebel, Rosinen, Gewürze, Ingwer Knoblauch und Salz in einem Topf mischen. Mit geschlossenem Deckel und gelegentlichem Umrühren bei niedriger Temperatur ca. 45 Min kochen. Den Essig hinzufügen und weiter kochen bis die Mischung eine Marmeladen ähnliche Konsistenz bekommt. Den Zucker unterrühren. Abschmecken und nochmals aufkochen. Heiß in sterilisierte Gläser abfüllen, fest verschließen und umgedreht abkühlen lassen.

## Salzgurken

### Zutaten für 4 Personen :

2,5 kg gleichmäßig große Einmachgurken, 10 Weinblätter, 10 Dillblüten, 5 Knoblauchzehen, 2,5 l Wasser, 100 g Salz

### Zubereitung:

Gurken sauber waschen, über Nacht in kaltes Wasser legen, dann abgießen und abtrocknen. Weinlaub abspülen. Dillblüten abspülen, Knoblauch grob hacken.

Wasser mit Salz aufkochen und abkühlen lassen. Gurken mit der Gabel einstechen, in ein mit Weinlaub ausgelegtes Steingefäß schichten, restliche Blätter und Gewürze dazwischen legen.

Salzwasser aufgießen, mit Leinentuch und Brett bedecken, Stein auflegen. In einen warmen Raum (18-20° C) stellen. Nach 7-10 Tagen kann das Gemüse entnommen werden. Danach kann es gekühlt 6-8 Wochen gelagert werden.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967