



# Senfgurken

Frisch aus Daniels Küche

---

**Karina war mit Nico in Dänemark... Und da gab es diese ‚so was von super‘ süß-sauer eingelegten Spezialkürbisse, so gut, dass ihre dänische Freundin gleich zwei Gläser mitbringen musste. Was war da wohl drin und wie wars gemacht?**

**„LET AT ÅBNE“ steht auf dem Deckel, aber wir sprechen kein dänisch und vielleicht heißt das ja auch nur „leicht zu öffnen“. Also hab ich probiert und das waren ganz einfach Senfgurken. Also raus in den Garten, die letzten vor sich hin gammelnden Gurken geholt und ran ans Werk. Und als beim Verkosten keiner sagen konnte, was aus dem dänischen und was aus dem hausmacher-Glas kam, war die Welt wieder gut.**

Große, überreife Salatgurken  
4 geh. TL gelbe Senfsaat  
4 geh. TL schwarze Senfsaat  
4 geh. TL bunte Pfefferkörner  
frische Chilischoten (optionell)

300 ml Wasser  
400 ml Weissweinessig  
300 gr Zucker  
2Tl Salz



1. Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausschaben. In Stücke schneiden und fest in die Gläser einfüllen, gut drücken, möglichst wenig Luft lassen. Wer will ( wir wollen) gibt jeweils eine oder zwei frische Thaichilischoten dazu.
2. Jeweils einen gehäuften Teelöffel gelbe und schwarze Senfsaat sowie einen gehäuften TL bunte Pfefferkörner dazugeben.
3. Wasser mit Essig , Zucker und Salz aufkochen, bis sich Zucker und Salz gelöst haben und kochend die Gläser damit auffüllen. Gläser sofort verschließen, aufpassen , dass die Ränder jeweils sauber sind.
4. In einen großen Topf geben, mit kochendem Wasser auffüllen und ab dem Zeitpunkt, an dem das Wasser wieder kocht, 20 min. sterilisieren. Wasser aus dem Topf schöpfen und Gläser zum Abkühlen herausnehmen.
5. Ein paar Tage durchziehen lassen.

Menge reicht für 4 Gurkengläser. Die Gläser halten unterschiedlich lange, je nach dem wie sauber ihr arbeitet (und wie schnell ihr alles wegesset). Länger sterilisieren/pasteurisieren geht nicht, sonst werden die Gurken zu weich.