



asiatisch eingelegte Gurken

asiatisch eingelegte Gurken

500 g persische Gurken, in Stifte geschnitten (oder Kirby oder englische)

1 Teelöffel Meersalz

4 Knoblauchzehen, leicht zerdrückt

0.5 Teelöffel Szechuan-Pfefferkörner

3 Teelöffel Chiliflocken

240 ml weißer Essig

500 ml Wasser

4 Teelöffel Lien Ying Chinesische Sojasauce Superior

2 Esslöffel Zucker

asiatisch eingelegte Gurken

1.

Gurken in eine große Schüssel geben. Die Gurken mit Salz bestreuen und vorsichtig mit den Händen durchschwenken, damit die Gurken gleichmäßig bedeckt sind. 30 min. bis eine Stunde ruhen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Danach die Flüssigkeit abgießen und die Gurken vorsichtig mit kaltem Wasser abspülen, um das überschüssige Salz zu entfernen. Die gespülten Gurken und die Knoblauchzehen auf ein bis zwei hitzebeständige, verschließbare Gefäße oder Einmachgläser (steril) aufteilen. Gurken dicht beieinander anordnen.

Die Szechuan-Pfefferkörner und die Chiliflocken in einem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Die Gewürze umrühren, bis sie duften, etwa 1 min. Dann den Essig, das Wasser, die Sojasauce und den Zucker hinzufügen. Zum Kochen bringen. Die heiße Salzlake über die Gurken gießen, bis sie vollständig bedeckt sind.

Die Gurken auf Zimmertemperatur abkühlen und die Behälter verschließen. Gurken über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und dann genießen!