

## Eingemachte Gurken mit Knoblauchzehen

Zutaten:

<b>100 g</b>	Meersalz
<b>1 ½ Liter</b>	Wasser
<b>1 ½ kg</b>	Gurke(n), kleine, fingerlange, zum Einlegen
<b>5 Knolle/n</b>	Knoblauch
<b>1 Liter</b>	Essig (Weißweinessig)
<b>500 ml</b>	Wasser
<b>50 g</b>	Rohrzucker (Vollrohrzucker)
<b>2 TL</b>	Senfkörner
<b>1 TL</b>	Pfeffer - Körner, weiße
<b>n. B.</b>	Estragon
<b>n. B.</b>	Borretsch
<b>n. B.</b>	Dill
<b>n. B.</b>	Rosmarin
<b>n. B.</b>	Basilikum

Das Salz in 1,5 Liter Wasser auflösen. Die Gurken unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Ins Salzwasser legen und etwa 24 Stunden kalt stellen.

Das Wasser abgießen und die Gurken unter fließendem Wasser abbürsten. Mit einem sauberen Tuch trocknen. Die Haut jeder Gurke mit einem Zahnstocher oder einer Nadel einige Male einstechen. Den Knoblauch in die einzelnen Zehen zerlegen und schälen.

Essig, Wasser, Zucker, Senfkörner und Pfefferkörner aufkochen. Den Knoblauch in den Sud geben und darin ca. 20 Min. weich kochen. Dann den Knoblauch aus dem Sud nehmen und lagenweise mit den Gurken und Kräutern nach Bedarf ziemlich voll in vorbereitete Gläser schichten. Den Sud noch einmal aufkochen und die Gläser randvoll mit der kochenden Flüssigkeit füllen. Sofort verschließen.

Mindestens 4 Wochen bis zum Verzehr ziehen lassen.