

Milchsäure Gewürzgurken (Rezept Olgino)

In den sauber gescheuerten Steintopf gibt man:

- 1 Lage Eichenblätter
 - 1 Lage Gurken, dazwischen (30 L Topf, sonst entsprechend mehr oder weniger).
 - 3 Zehen Knoblauch
 - 3 Schoten Cayennepfeffer und
 - 3 Stückchen Meerrettich
 - 1 Lage Dill, dann wieder Eichenblätter u.s.f.
- bis etwa 15-10 cm unter dem oberen Topfrand. Zu oberst Eichenblätter.

Mit kochendheißer Salzlake übergießen, auf 6 L Wasser 200 g. Salz, dabei Topf auf Holz oder feuchtem Tuch stellen, damit er nicht springt.

Die Gurken müssen eben bedeckt sein. Nach dem abkühlen, spätestens nach 24 Stunden mit Wasserbeutel abdecken. Nach 5 Wochen kann probiert werden.

Wasserbeutel

Plastikbeutel aus PE (Polyäthylen) ohne Seitennaht (die undicht werden oder reißen könnte) z.B. Müllbeutel, die nicht sehr viel größer, aber keinesfalls kleiner sein sollten als der Topf (notfalls kann man 2 oder 3 kleine Beutel nehmen und nebeneinander setzen). Man faltet das geschweißte Ende des Beutels fein und bindet mit nicht zu dicker Kordel fest zu. Bindung auf die Innenseite ziehen und in Eimer setzen, so daß der Beutel oben über den Eimer-Rand hängt



und kein Wasser an die Außenseite kommen kann. Je nach Topfgröße 2-5 L Wasser (evtl. die gleiche kalte Salzlake) einfüllen und oben zubinden. Mindestens 24 Stunden kontrollieren, ob die Schüssel trocken bleibt (also Beutel am Tag vorher fertig machen und in weiter Schüssel stehen lassen). Wenn der Beutel nicht absolut dicht ist, ist er unbrauchbar. Dann auf die abgekühlten Gurken legen. Es darf kein Wasser über dem Beutel stehen, nach Entnahme von Gurken immer auch die Flüssigkeit kontrollieren und regulieren.