

20. Senfgurken.

Hierzu schält man die Gurken und macht mit einem Löffel die Kerne heraus. Nachdem man sie in lange Scheiben geschnitten hat, kocht man sie mit Essig und Salz auf und läßt sie in dem Essig 24 Stunden stehen. Man rechnet auf je 1 Pfund Gurkenscheiben Liter Essig und 20 Gramm Salz. Danach wird der Essig abgegossen, die Gurken mit einem reinen Tuche abgewischt und mit einigen Stauden Estragon und Dill, Schalotten und auf je 1 Pfund Gurkenscheiben 1
5 Eßlöffel Senfkörner in Gläser oder Steintöpfe geschichtet. Dann kocht man soviel Essig auf, als nötig ist, um die Gurken zu bedecken, gießt diesen darüber, sobald er abgekühlt ist, kocht ihn 2 bis 3 Tage hintereinander auf und gießt ihn immer wärmer und zuletzt heiß über die Gurken; wenn sie kalt geworden, stellt man sie zugebunden fort. Ist der Weinessig sehr scharf, so muß er mit etwas Wasser versetzt, gekocht werden.

(149 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap608.html>