

Late Bloomers Honey Pickles

Es braucht auf 1 kg Cornichons fast 1 L Einlegeflüssigkeit, das untenstehende Rezept gilt für 2 kg Cornichons.

Zutaten

2 kg Einlegegurken
1 L Essig (ich ziehe Weissweinessig vor, man kann auch Kräuternessig nehmen)
5 dl Wasser
5 dl Honig
2 EL Meersalz
1 EL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 EL Senfkörner
1 EL Koriandersamen
1 EL Fenchelsamen
2 Chilischoten
1 Bund frischer Dill (2 – 3 Stengel mit Blättern in Sud, Rest zum Befüllen der Gläser)

Varianten

Knoblauch
Saucenzwiebeln
Sternanis
Kreuzkümmel

Zubereitung

Alle Zutaten in einen grossen Topf (Chromstahl oder Gusseisen) geben und aufkochen

Sud probieren und eventuell noch nachwürzen

Cornichons waschen, Erde mit feiner Bürste sorgfältig entfernen und nach Grösse sortieren

Gläser heiss waschen (oder im Steamer sterilisieren)

Cornichons dicht in Gläser packen, Dillblätterzweiglein und je nach Lust noch mehr Chilischoten, Knoblauch und Saucenzwiebeln dazu tun

Mit Sud auffüllen und sterilisieren

Tipps

Krumm gewachsene Cornichons in Ringe oder Sticks (ideal zu Raclette oder Suppenfleisch)

BBQ Sauce mit fein geschnittenen Honey Pickles, Frühlingszwiebeln und Ketchup machen.

