

## FrISChe SalzGurken (Malosolnyje Ogurcy)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gurken, Milchsauer, Russland

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Gurken
50	Gramm	Dill, frisch
50	Gramm	Estragon, frisch
50	Gramm	Basilikum, frisch
10	Gramm	Meerrettich; gerieben
2		Knoblauchzehen
		Peperoni; nach Geschmack
60	Gramm	Jodfreies Salz
1	Ltr.	Wasser

### Anleitung:

2 bis 4 Tage einlegen, die Gurken sollen nur wenig 'aufweichen', also noch knackig sein, und leicht bitter schmecken.

Die Gurken gut spuelen. Zusammen mit den uebrigen Zutaten - ausser Salz in ein entsprechend grosses Glas (fuer 2 kg: 3 Liter) geben.

Salt in Wasser aufkochen und abkuehlen lassen. In das Glas giessen, mit Mull abdecken und bei einer Zimmertemperatur von 18 bis 20 Grad zwei bis vier Tage ziehen lassen.

Sobald die Gaerung beginnt, den Mull fortnehmen und den Deckel auf das Glas legen, es jedoch nicht schliessen. 12 bis 15 Minuten in ein Wasserbad mit kochendem Wasser stellen. Fest verschliessen und abkuehlen lassen.