



## Essiggurken Cetrioli sottaceto

### Zutaten (für etwa 4 Gläser zu je 250 g):

1 l Wasser  
500 ml **Sairet Dressing Natur**  
2 Lorbeerblätter  
50 g Salz  
100 g Zucker  
150 g Zwiebeln  
1 TL Dill  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Hanfkörner  
1 EL Senfkörner  
2 kg kleine Gurken

### Ingredienti (per ca. 4 vasi da 250 g):

1 l acqua  
500 ml **Sairet Condimento Naturale**  
2 foglie d'alloro  
50 g sale  
100 g zucchero  
150 g cipolla  
1 c aneto  
1 c pepe in grani  
1 c semi di canapa  
1 C semi di senape  
2 kg cetrioli piccoli

### Zubereitung:

Wasser mit **Sairet Dressing Natur**, Lorbeerblättern, Salz und Zucker aufkochen. Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Dill, Pfeffer-, Hanf- und Senfkörnern dazugeben und den Gewürzsud kochen lassen. Gurken waschen, eng in die Weckgläser einlegen, mit dem Gewürzsud auffüllen und gut verschließen. Geben Sie Küchentuch oder ein Küchentuch in einen Kochtopf und stellen die gefüllten Weckgläser darauf. Füllen Sie nun den Kochtopf mit kochend heißem Wasser, bis die Weckgläser drei viertel im Wasser stehen. Den Kochtopf mit einem Deckel abdecken und die Gläser mit den eingelegten Essiggurken sterilisieren. Die Gläser aus dem Kochtopf nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und aufbewahren.

### Tipps:

Anstelle der Gewürze gibt es im Fachhandel auch fertige Essiggurken-Gewürzmischungen. Anstelle der Hanfkörner können Sie die doppelte Menge Senfkörner verwenden. Hanfkörner erhalten Sie im Fachhandel oder in der Apotheke.

### Variationen:

Eingelegte Perlzwiebeln: Sie können anstelle der Gurken auch geschälte Perlzwiebeln verwenden und auf diese Weise zubereiten. Als besondere Geschmacksnote geben Sie 10 ml **Sairet Dressing Apfel-Molke** zum Sud.



### Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua con il **Sairet Condimento Naturale**, le foglie d'alloro, il sale e lo zucchero. Unire la cipolla tagliata ad anelli, l'aneto, il pepe in grani, i semi di canapa e senape proseguendo la cottura. Lavare i cetrioli, distribuirli fitti nei vasi da conserva, coprire con il liquido di conserva e chiudere bene. Mettere della carta o un telo da cucina sul fondo di una pentola, adagiarvi poi sopra i vasi. Versare ora dell'acqua bollente fino a ricoprire per tre quarti i vasi. Coprire con un coperchio e sterilizzare i vasi con i cetrioli sottaceto. Infine togliere i vasi dalla pentola, sciocarli con acqua fredda e metterli in dispensa. Liquido di conserva: 5 minuti circa  
Sterilizzazione: 75°C /15 minuti circa (a seconda della dimensione dei vasi).

### Suggerimenti e consigli:

Al posto dei singoli aromi, nei negozi specializzati trovate mix di aromi per cetrioli sottaceto già pronti. Al posto dei semi di canapa potete usare il doppio dei semi di senape. I semi di canapa li trovate in un negozio specializzato o in farmacia.

### Variazioni:

Cipolline sottaceto: Al posto dei cetrioli potete usare anche delle cipolline pelate e seguire la ricetta di sopra. Per dare una nota particolare al sapore, unite al liquido di conserva 10 ml di **Sairet Condimento Siero-mela**.

