**Eingelegte Gurken nach russischer Art**

Rezept von Tatjana Borisova, Kolonie Stipsdorfer Berg

**Zubehör:**

Ein großes Glas, ca. 2-3 Liter. (Ein Kochtopf kann man auch benutzten).

**Zutaten:**

5-6 Knoblauchzehen

Ein Stück vom Meerrettichwurzel und/oder ein Meerrettichblatt (macht die Gurken knackig)

4-5 Blätter der schwarzen Johannisbeere bzw. Kirsche

Dillköpfe mit Blüten und Dillstangen

**Zubereitung:**

Die Einlegegurken (10-15 cm lang) für eine Stunde ins kalte Wasser legen.

Dann die Spitzen abschneiden.

Knoblauchzehen schälen und diese gemeinsam mit Dillköpfen mit Blüten und Dillstangen auf den Boden des Glases legen.

Dann die Gurken so dicht wie möglich hineinlegen.

Noch eine Schicht Gewürze und wieder Gurken.

Oben legt man ein Meerrettichblatt bzw. Johannisbeerenblätter drauf.

**Für den Sud**:

1 Liter Wasser aufkochen, 1,5 Esslöffel Salz verrühren und die Gurken mit dem heißen Wasser aufgießen, bis sie zugedeckt sind. Den Sud vorsichtig aufgießen, damit das Glas nicht platzt.

Das Glas bzw. den Behälter mit einem Deckel fest verschließen und bei der Zimmertemperatur 1 bis 1,5 Tage stehen lassen.

Wenn dabei der Sud trüb wird, ist das ein Zeichen vom Gärungsprozess und vollkommen normal.

Danach das Glas in den Kühlschrank stellen.

Nach 2 Tagen sind die Einlegegurken fertig.

**Guten Appetit!**