



Knackig eingelegt & frisch nach 16 Wochen

Klassisch mit selbst gemischtem Sud

Senfgurken und scharfe Pfefferoni — bewusst so gebaut, dass sie auch nach 3–4 Monaten noch Biss haben. Der Trick ist nicht die Temperatur, sondern das Enzym *Pektinase* auszubremsen.

DAS KNACKIG-PROTOKOLL

Vier Hebel gegen weiche Gurken

Bei beiden Rezepten anwenden — das ist der eigentliche Schlüssel zur Langzeit-Knackigkeit.

1 Ganz + kalt GANZ mit Schale → 30 Min bis 2 h kaltes Wasser, Kühlschrank. Kein Salz. Blütenende 1–2 mm ab = optional (nur für >6 Monate).	2 Frisches Baumblatt 1 junges hellgrünes Blatt (5–10 cm) frisch vom Baum, kurz waschen. AT: Kirsche, Ribisel — häufig. Weinrebe — selten. Am einfachsten: Kren (~5 g, fast jeder Bauerngarten). Tannine hemmen das Enzym.	3 Kalzium härtet Prise Einlege-Calcium (E509) oder hartes, kalkhaltiges Wasser. Festigt die Zellwände.	4 Fest & eiskalt Kleine feste grüne Einlegegurken, vorab 2–4 h im Eiswasser baden.
--	---	--	--

Wie heiß soll der Sud sein?



Wähle nach Haltbarkeits-Wunsch — alle 3 Wege gehen.

Kalt = maximal knackig, 3–6 Mon., nur Kühlschrank. **Lauwarm** = Kompromiss, ~6 Mon., nur Kühlschrank. **Heiß** = längste Lagerung, 6–12 Mon., auch Keller. Deinen Biss sichert dir nicht die Temperatur, sondern das **Knackig-Protokoll oben**.

AUFGUSS	WIE KNACKIG?	HÄLT	WO LAGERN?
Kalt (gar nicht erhitzt · Essig NIE erhitzen)	■■■■ Sehr knackig	3–6 Monate	nur Kühlschrank
Lauwarm (~50–60 °C · Zucker/Salz auflösen, dann abkühlen)	■■■ Knackig	~6 Monate	nur Kühlschrank
Heiß (~90 °C) EMPFOHLEN	■■■ Bissfest	6–12 Monate	Keller, kühl & dunkel
Einkochen (mitgekocht)	■ Wird weich	12+ Monate	Zimmer/Keller
WEG	SUD ZUBEREITEN	NACH DEM VERSCHLIESSEN	
Heiß	Alles aufkochen, 3–5 Min köcheln, sofort übergießen.	5–10 Min kopfüber , dann 24 h aufrecht → Keller.	
Lauwarm	Wasser + Zucker + Salz auf ~55 °C, vom Herd, Essig kalt zugeben , abkühlen, übergießen.	Sofort Kühlschrank, aufrecht.	
Kalt	Zucker + Salz lauwarm lösen, abkühlen, mit Essig + Gewürzen verrühren. Essig NIE erhitzen — verliert Säure.	Sofort Kühlschrank, aufrecht.	

🔒 **Sicherheit:** Essig ≥ 5 % · ~1:1 Essig:Wasser (saure Seite) · sterile Gläser · sauberes Besteck. Kalt/lauwarm = nur Kühlschrank (kein Vakuum). Kellerlagerung = heiß aufgießen. Nach Öffnen: 4–6 Wo Kühl. **Sud + Glas** ähnliche Temperatur — nicht heiß in kalt (Bruch), nicht kalt in heiß.

Senfgurken

PRO GLAS À 700 ML · WECK-GRÖSSEN UNTEN SKALIERT

GEMÜSE

Feste grüne Einlegegurken	400 g
Salz zum Vorsalzen	4 g
Zwiebel klein, in Ringen (oder ½ mittlere)	1 St. · ~50 g
Knoblauchzehe	1 St.

SUD

Weißweinessig (≥ 5 %)	125 ml
Wasser (hart/kalkhaltig)	125 ml
Zucker	35 g
Senfkörner gelb	1 TL
Senfsaat schwarz	½ TL
Koriandersamen	½ TL
Lorbeerblatt	1 St.
Pfefferkörner · Salz	¼ TL · ½ TL

KNACKIG-KIT

Junges Blatt (Wein/Kirsche/Eiche/Johannisbeere) oder Kren 1 St. / ~5 g

Einlege-Calcium (optional) 1 Prise

ANDERE GLASGRÖSSE?

ZUTAT	580 ML	700 ML	750 ML
Gurken	330 g	400 g	430 g
Essig	105 ml	125 ml	135 ml
Wasser	105 ml	125 ml	135 ml
Zucker	30 g	35 g	40 g

SO GEHT'S

- GANZ mit Schale** → 30 Min bis 2 h kaltes Wasser, Kühlschrank (siehe Wissens-Seite).
- Dann** schälen, halbieren, Kerne raus, in Stücke → **jetzt salzen**, 2 h Wasser ziehen, spülen, abtropfen.
- Mit Zwiebel, Knoblauch, Blatt/Kren (+ Calcium) ins sterile Glas.
- Sud zubereiten & übergießen — **Zubereitung + Verschließen:** siehe Wissens-Seite („Wie heiß“ + „Nach dem Verschließen“). Glas- und Sud-Temperatur ähnlich.
- Durchziehen: kalt 3–4 Wo. · lauwarm 2–3 Wo. · heiß 2–3 Wo.

 **Eiswasser** +  **Baumblatt/Kren** bremsen das „Weichmach-Enzym“ Pektinase (macht Zellwände weich). Tannine im Blatt + Kälte im Bad → Gurken bleiben knackig. **Haltbarkeit:** kalt 3–6 Mo · lauwarm ~6 Mo · heiß 6–12 Mo Keller. Nach Öffnen: 4–6 Wo Kühl.

Pfefferoni *scharf/mild*

PRO GLAS À 700 ML · HOHL = WENIG REIN, VIEL SUD

GEMÜSE

Feste grüne Pfefferoni (scharf oder mild)	140 g
Knoblauchzehe	1 St.

SUD

Weißwein- oder Apfelessig (≥ 5 %)	180 ml
Wasser (hart/kalkhaltig)	180 ml
Zucker	30 g
Salz	¼ TL
Pfefferkörner	1½ TL
Lorbeerblatt	2 St.
Öl obenauf (optional) — bei Kühlschrank	1 TL
Sonnenblumen/Raps (Olivenöl flockt <7 °C)	

KNACKIG-KIT

Junges Blatt (Wein/Kirsche/Eiche/Johannisbeere) oder Kren 1 St. / ~5 g

Einlege-Calcium (optional) 1 Prise

ANDERE GLASGRÖSSE?

ZUTAT	580 ML	700 ML	750 ML
Pfefferoni	115 g	140 g	150 g
Essig	150 ml	180 ml	195 ml
Wasser	150 ml	180 ml	195 ml
Zucker	25 g	30 g	30 g

SO GEHT'S

- Kurz abspülen, **gut abtrocknen** (kein Eiswasser nötig). **Warm geerntet:** 30 Min trocken in den Kühlschrank.
- Handschuhe!** Mit Grillspieß (2–3 mm) 3–4× seitlich **rundherum** einstechen — **halbe Wandstärke** tief (bei dünnen Sorten wie Cayenne nur ~3 mm), **nicht durchstechen**. So dringt Sud ein + sie bleiben unter Sud.
- Dicht ins sterile Glas, mit Knoblauch, Blatt/Kren (+ Calcium).
- Sud zubereiten & übergießen — **Zubereitung + Verschließen:** siehe Wissens-Seite. Sud **nur bis 90–95 % Glashöhe** (~5–10 mm Platz für Öl).
- Optional **1 TL Öl obenauf ZULETZT** — schwimmt auf Sud, nicht einrühren. Kühlschrank: Sonnenblumen/Raps (Olivenöl flockt).
- Durchziehen: 1–2 Wochen. Grüne Schoten = knackiger.

 **Einstechen:** Sud rein, Luft raus → kein Aufschwimmen, kein Schimmel.  **Baumblatt/Kren** gibt Tannine ab, die das „Weichmach-Enzym“ Pektinase hemmen → bissig. **Haltbarkeit:** kalt 3–6 Mo · lauwarm ~6 Mo · heiß 6–12 Mo Keller (mit Öl max. 6–8 Mo). Nach Öffnen: 4–6 Wo Kühl.

Batch: **je 5 Gläser à 700 ml** — Senfgurken + Pfefferoni. Rezepte **pro Glas** — × Anzahl skalieren.

AT Omis Regional-Tipp: PICKFEIN Essig 5 % aus Wels — naturvergoren. *(freie Empfehlung)*

Gemüse & Frisches

- ☐ Feste grüne Einlegegurken 2 kg
klein, fest, mit Stachel • für 5 Gläser × 400 g
- ☐ Pfefferoni scharf oder mild 700 g
grün = knackiger als rot • nur ~140 g pro 700er-Glas (sie sind hohl!)
- ☐ Zwiebeln klein 5 St.
1 pro Senfgurken-Glas
- ☐ Knoblauchzehen 10 St.
1 pro Glas × 10 Gläser

Sud & Gewürze

- ☐ Weißweinessig (≥ 5 %) für Senfgurken 650 ml
*z. B. PICKFEIN Wels • Kotányi • Hengstenberg • Spar Natur*pur*
- ☐ Weißwein- oder Apfelessig (≥ 5 %) für Pfefferoni 900 ml
nicht Balsamico • nicht „Einlegeaufguss“ (schon gewürzt)
- ☐ Zucker 350 g
- ☐ Salz (Einlege- oder Steinsalz) ca. 35 g
- ☐ Senfkörner gelb 2 EL
- ☐ Senfsaat schwarz 1 EL
schärfer als gelbe • Billa/Spar Gewürzregal ODER Asia-Laden (Rai / Kali Sarson)
- ☐ Koriandersamen 3 TL
- ☐ Lorbeerblätter 15 St.
- ☐ Pfefferkörner 3 EL
- ☐ Öl obenauf 5 TL
Pfefferoni, optional, ~1 TL/Glas • Kühlschrank = Sonnenblumen/Raps (Olivenöl flockt <7 °C)

Knackig-Kit (das Entscheidende)

- ☐ Junges Blatt 10 St. / ~50 g
*(Wein/Kirsche/Eiche/Schwarze Johannisbeere) oder Kren-Stück
1 pro Glas × 10 Gläser • frisch & jung — Tannine hemmen Pektinase*
- ☐ Einlege-Calcium (E509) 1 Pkg.
Apotheke oder Braumarkt • optional
- ☐ Hartes/kalkhaltiges Wasser 1,5 L
meist Leitung — kein Kauf nötig
- ☐ Große Rührschüssel für Kalt-Bad 1 St.
Gurken GANZ mit Schale, 30 Min bis 2 h im Kühlschrank • Eis optional

Gläser & Werkzeug

- ☐ Einweckgläser à 700 ml 10 St.
für beide Rezepte • auch 580 oder 750 ml möglich, Mengen siehe Rezept-Tabelle
- ☐ Grillspieß oder Zahnstocher 1 St.
Pfefferoni einstecken
- ☐ Einweg-Handschuhe 1 Paar
Pflicht bei Chili!
- ☐ Trichter mit weiter Öffnung 1 St.
für heißen Sud, optional
- ☐ Sauberes Geschirrtuch 1 St.
Rand vor Verschluss abwischen