



Knackig eingelegt & frisch nach 16 Wochen

Ultra-easy mit PICKFEIN Aufguss

Senfgurken und scharfe Pfefferoni — ohne selbst gemischten Sud. Einfach fertigen **PICKFEIN Einlegeaufguss** (5 % Säure, aus Wels/OÖ) übergießen. Für Einsteiger und Zeit-Sparer.

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	PICKFEIN AUFGUSS	NACH DEM VERSCHLIESSEN
Heiß	Aufguss im Topf auf ~90 °C erwärmen (nicht kochen — Säure bleibt), sofort übergießen.	5–10 Min kopfüber , dann 24 h aufrecht → Keller.
Lauwarm	Aufguss auf ~50 °C erwärmen, übergießen.	Sofort Kühlschrank, aufrecht.
Kalt	Aufguss direkt aus Flasche/Kühlschrank übergießen. Nicht erhitzen — Säure bleibt max.	Sofort Kühlschrank, aufrecht.

Sicherheit: PICKFEIN Aufguss hat 5 % Säure · sterile Gläser · sauberes Besteck. Kalt/lauwarm = nur Kühlschrank (kein Vakuum). Kellerlagerung = heiß aufgießen. Nach Öffnen: 4–6 Wo Kühl. **Aufguss + 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.

AUFGUSS (STATT SUD)

PICKFEIN Süß-Sauer Einlegeaufguss (5 % Säure) — ~300 ml fertig gewürzt

Enthält bereits Zucker, Salz, Essig, Gewürze — kein eigener Sud nötig.

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
PICKFEIN Aufguss	~250 ml	~300 ml	~320 ml

SO GEHT'S

1. **GANZ mit Schale** → 30 Min bis 2 h kaltes Wasser, Kühlschrank (siehe Wissens-Seite).
2. Dann schälen, halbieren, Kerne raus, in Stücke → **jetzt salzen**, 2 h Wasser ziehen, spülen, abtropfen.
3. Mit Zwiebel, Knoblauch, Blatt/Kren (+ Calcium) ins sterile Glas.
4. **PICKFEIN Aufguss** aus der Flasche übergießen (kalt aus Kühlschrank ODER lauwarm ~50 °C erwärmt). **Verschließen:** siehe Wissens-Seite. Bei Kalt-Aufguss: SOFORT in Kühlschrank.
5. 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.

AUFGUSS (STATT SUD)

PICKFEIN Süß-Sauer Einlegeaufguss (5 % Säure) — ~360 ml fertig gewürzt

Öl obenauf (optional) — **bei Kühlschrank** 1 TL
Sonnenblumen/Raps (Olivenöl flockt <7 °C)

Enthält bereits Zucker, Salz, Essig, Gewürze — kein eigener Sud nötig.

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
PICKFEIN Aufguss	~300 ml	~360 ml	~390 ml

SO GEHT'S

1. Kurz abspülen, **gut abtrocknen** (kein Eiswasser nötig). **Warm geerntet:** 30 Min trocken in den Kühlschrank.
2. **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.
3. Dicht ins sterile Glas, mit Knoblauch, Blatt/Kren (+ Calcium).
4. **PICKFEIN Aufguss** aus der Flasche übergießen — **nur bis 90–95 % Glashöhe** (~5–10 mm Platz für Öl). Kalt oder lauwarm ~50 °C. **Verschließen:** siehe Wissens-Seite.
5. Optional **1 TL Öl obenauf ZULETZT** — schwimmt auf Sud, nicht einrühren. Kühlschrank: Sonnenblumen/Raps (Olivenöl flockt).
6. Durchziehen: 1–2 Wochen. Grüne Schoten = knackiger.

 **Wenig Gemüse, viel Sud:** Pfefferoni sind hohl — ins 700er-Glas gehen nur ~140 g, dafür braucht man deutlich mehr Sud als bei Gurken. **Einstechen:** Sud dringt ein + Luft raus → kein Aufschwimmen, kein Schimmel (nicht für Knackigkeit!).  **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.

Ultra-easy Variante: Batch je 5 Gläser à 700 ml — Senfgurken + Pfefferoni. Rezepte **pro Glas** — × Anzahl skalieren.
AT **PICKFEIN Einlegeaufguss aus Wels** — fertig gewürzt, naturvergoren, spart 10 Gewürz-Käufe. (freie Empfehlung, keine Kooperation)

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

Aufguss (fertig gewürzt)

- ☐ **PICKFEIN Süß-Sauer** ~3,5 L (5 Flaschen)
Einlegeaufguss 5 % Säure
Billa/Spar/Hofer Regal · Flaschen à 750 ml · für 5 Senfgurken-Gläser + 5 Pfefferoni-Gläser
 - ☐ Öl obenauf 5 TL
Pfefferoni, optional, ~1 TL/Glas · Kühlschrank = Sonnenblumen/Raps (Olivenöl flockt <7 °C)
- ⚠ **Wichtig:** PICKFEIN „Einlegeaufguss“ (schon gewürzt) — **NICHT** PICKFEIN „Essig 5 %“ (der wäre für Selbst-Sud).

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