

Eingemachte Honig-Senfgurken und Speckkartoffeln



Rustikales Vesper

Es ist Essiggurken Einmachzeit. Und zugleich dauert die Grillsaison noch den ganzen Sommer an. Warum nicht beides verbinden? Ich habe goldbraune Speckkartoffeln gemacht und dazu schmecken hausgemachte Senfgurken köstlich. Vielleicht noch ein Dip dazu und fertig ist ein rustikales Grillvesper. Hier unser heutiges Rezept für gemütliche Stunden:

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg große Landgurken
- 250 ml Obstessig
- 150 ml Apfelsaft
- 50 g Waldhonig
- 50 g Zucker
- 2 EL Senfkörner
- 1 TL Ingwer, in Scheiben
- 1 TL Salz
- 5 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 24 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 24 Scheiben Speck, geräuchert und dünn aufgeschnitten
- 1-2 EL Kümmelsamen
- 8 Holzspieße

Zubereitung

Die Gurken waschen, schälen, längs halbieren. Mit einem Löffel die Kerne auskratzen und die Gurken in 1 cm dicke Stücke schneiden. In einem Topf den Essig, Apfelsaft, Ingwerscheiben, Honig, Zucker, Senfkörnern, Pfeffer, Salz und Lorbeerblatt 1 Minute aufkochen. Dann die Gurkenstücke hineingeben und 3 Minuten kochen lassen. Die Gurkenstücke in ein sauberes Einmachglas geben. Den Sud nochmals aufkochen und heiß auf die Gurken gießen. Die Gläser sofort verschließen und auskühlen lassen.

Für die Speck-Kartoffelspieße die Kartoffeln mit Schale gar kochen und noch warm schälen. Dann jede Kartoffel in Speck einwickeln. Mit Salz und Kümmel bestreuen. Jeweils 3 Kartoffeln auf einen Spieß stecken. Kartoffeln auf dem Grill oder in der Pfanne oder im Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 15-25 Minuten goldbraun backen. Die Kartoffeln mit Honiggurken und servieren.

Tipp: dazu schmecken Kräuterquark und/oder ein Tomatendip. Die Gurken schmecken schon nach dem Auskühlen gut. Noch besser sind diese nach 2-3 Wochen Lagerzeit.

