

Eingemachte Honiggurken und Speckkartoffeln



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.