



Hongarije

Kovászos uborka

Gefermenteerde komkommers

1 - 1½ kg. jonge, kleine komkommers (= niet ingelegde augurken)
10 tenen (1 bol) knoflook
1 tl. hele peperkorrels
1 bosje verse dille
zout (1 el. per l. water)
1 stuk oud (zuurdesem)brood (100 - 150 gr.)
heet water
1 grote pot (2 l.)
1 schoteltje

Kies gezonde, middelgrote komkommertjes van -zo mogelijk- dezelfde grootte. Komkommers van 8-10 cm zijn het beste. Die hebben stevig vruchtvlees en kleine pitjes, waardoor ze ook na de fermentatie knapperig blijven. Overrijpe gele komkommers zijn niet geschikt.

Was de komkommertjes en snij de uiteinden eraf. Die kunnen namelijk nogal eens wat bitter smaken. Snij ze dan in de lengte in, tot aan het midden. Draai ze dan een halve slag en snij ze aan de andere kant in, dwars op de eerste snee, ook tot het midden (zie afbeelding hierboven). Zo kan de pekel goed in de groenten doordringen zonder dat de komkommers uit elkaar vallen.

Verhit in een pannetje 1½ - 2 l. water en meng er het zout door; 1 volle eetlepel per liter. Leg ondertussen de helft van de dille en de peperkorrels op de bodem van de (goed schoongemaakte) pot. Zet daar de komkommers rechtop in, dicht tegen elkaar. Daartussen stop je de gepelde tenen knoflook. Snij ze zo nodig in de lengte door als ze er niet tussen passen. Prop ook de rest van de dille tussen de komkommers, of leg het er boven op.

Giet er nu het hete gezouten water bij, tot aan de rand van de pot. Druk er de stukken brood in. Zet de pot in de volle zon en dek hem af met een omgekeerd schoteltje. We willen er geen troep of beestjes in, maar de lucht moet wel kunnen ontsnappen. Vandaar het schoteltje.

Laat de pot een dag of drie in de zon staan, en draai hem elke dag een keer zodat alle komkommers evenveel licht en warmte krijgen. Proef na drie dagen een klein (afgespoeld) stukje. Is de komkommer goed rijp en doordrenkt van het zoute sap, dan zijn ze goed.

Haal de komkommers uit de pot en stop ze in een paar kleinere potten of plastic bakken. Zeef het sap en vul er de potten/bakken mee, sluit ze af en bewaar ze in de koelkast. De knoflook mag in de gft-bak.