

**FIRST**

POLSKA



przepisy

rezeptbuch





## Tradycyjny ogórek kiszony z czosnkiem

- 4 kg małych, twardych, nie w pełni dojrzałych ogórków
- 12 szklanek przegotowanej wody
- 12 liści czarnej porzeczki lub wiśni
- 2 łyżki musztardy
- 2 korzenie chrzanu
- 6 łyżek soli
- 8 zielonych sztuk papryki
- 2 gałązki kopru z pestkami
- 20 ząbków czosnku

Tradycyjnie zaczynamy od rozpuszczenia soli w przegotowanej, zimnej wodzie.

Chran zeskrobać, dokładnie umyć i pokroić na kilka kawalków.

Umyj paprykę, przekrój ją na ćwiartki i usuń pestki.

Umyte ogórki namoczyć w zimnej wodzie na godzinę, a następnie osuszyć.

Ułóż je dość ciasno w beczce i posyp kawalkami pieprzu, koperkiem, czosnkiem w skórce, gorczyca, chrzanem i liśćmi czarnej porzeczki.

Wlej osoloną wodę, aby wszystkie ogórki były przykryte.

Przykryj szmatką i odstaw na 24 godziny, następnie zamknij szczelnie beczkę i przechowuj w chłodnym miejscu.

## Traditionelle eingelegte Gurken mit Knoblauch

- 4 kg von kleinen, harten, nicht vollständig reifen Gurken
- 8 grüne Paprikaschoten
- 2 Dillzweige mit Körnern
- 20 Knoblauchzehen
- 12 Blätter schwarzer Johannisbeere oder Kirsche
- 2 Esslöffel Senf
- 2 Meerrettichwurzeln
- 12 Gläser gekochtes Wasser
- 6 Esslöffel Salz

Salz im gechochten, kalten Wasser auflösen.

Den Meerrettich schaben, gründlich waschen und in mehrere Stücke schneiden.

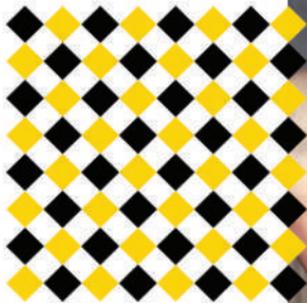
Paprika waschen, längst vierteln und die Kerne entfernen.

Legen Sie die gewaschenen Gurken eine Stunde lang in kaltes Wasser und trocknen Sie sie dann ab.

Ordnen Sie sie ziemlich fest im Topf an und legen Sie sie mit Paprikastücken, Dill, Knoblauch in der Schale, Senfkörnern, Meerrettich und schwarzen Johannisbeerblättern um.

Mit Salzwasser gießen, so dass alle Gurken bedeckt sind.

Mit einem Tuch abdecken und 24 Stunden beiseite stellen, dann den Topf verschließen und an einem kühlen Ort aufbewahren.



- 4 kg ogórków
- 3-4 ząbki czosnku
- chrzan o długości 4 cm
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 20 ziaren czarnego pieprzu
- 2 kopereki
- woda
- sól
- możesz dodać 7-8 nasion gorczycy i kilka liści porzeczki

Umyte ogórki włożyć do beczki tak, aby mocno się skleily. Dodaj przyprawy, koperek, chrzan i resztkę składników. Zawartość zalać gorącą wodą z solą (1,5 łyżki na 1 litr wody). Uszczelnij beczkę i umieść ją w chłodnym miejscu. Ogórki są gotowe do spożycia po około 2 tygodniach.

### Eingelegte Gurken nach alter polnischer Rezeptur

- 4 kg von kleinen, harten, nicht vollständig reifen Gurken
- 3-4 Knoblauchzehen
- ein 4 cm langer Meerrettich
- 8 Körner Piment
- 2 Lorbeerblätter
- 20 schwarze Pfefferkörner
- 2 Dillen
- Wasser
- Salz
- Sie können 7-8 Senfkörner und ein paar Johannisbeerblätter hinzufügen

Legen Sie die gewaschenen Gurken so in den Topf, dass sie aneinander fest haften. Fügen Sie die Gewürze, den Dill, den Meerrettich und den Rest der Zutaten hinzu. Gießen Sie den Inhalt mit heißem Wasser mit Salz (1,5 Esslöffel pro 1 Liter Wasser). Verschließen Sie den Topf und bringen Sie ihn an einen kühlen Ort. Nach ca. 2 Wochen sind die Gurken essfertig.





## Marynowane pomidory z czosnkiem

- do marynowania najlepiej nadają się pomidory owalne, jędrne i raczej małe
- 2 gałązki kopru
- 8 ząbków czosnku
- mały kawałek oczyszczonego korzenia chrzanu wielkości palca
- 2 łyżeczki nasion gorczyczy
- 8 kawałków ziela angielskiego
- 10 ziaren pieprzu
- 4 liście porzeczki lub wiśni
- 4 liście laurowe
- 1 łyżka soli na litr wody

Umij pomidory. Włóż je do rondla z przyprawami. Zagotuj wodę, dodaj 1 łyżkę soli na litr wody, wymieszaj, a następnie schłódź wodę. Polej pomidory ciepłą wodą, aż będą całkowicie przykryte i zamknij garnek. Pomidory mogą stać w ciepłym miejscu przez 2-3 dni, ale nie na słońcu. Następnie umieść garnek w chłodnym miejscu.

## Eingelegte Tomaten



- am Besten zum einlegen eignen sich Tomaten die oval, fest und eher klein sind
- 2 Dillzweige
- 8 Knoblauchzehen
- ein kleines, fingergroßes Stück von gereinigter Meerrettichwurzel
- 2 Teelöffel Senfkörner
- 8 Stück Piment
- 10 Pfefferkörner
- 4 Johannisbeer- oder Kirschblätter
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel Salz pro Liter Wasser

Waschen Sie die Tomaten. Legen Sie die Tomaten mit den Gewürzen in den Topf. Kochen Sie das Wasser, fügen Sie 1 Esslöffel Salz pro Liter Wasser hinzu, mischen Sie und kühlen Sie dann das Wasser ab. Gießen Sie die Tomaten mit warmem Wasser über, bis sie vollständig bedeckt sind und verschließen Sie den Topf. 2-3 Tage können die Tomaten an einem warmen Ort stehen, aber nicht in der Sonne. Danach stellen Sie den Topf an einen kühlen Ort.



## Knusprig eingelegte Gurken mit Chili

- 12 szklanek wody,
- 14 łyżek soli
- 8 liści laurowych,
- 5-6 papryczek chili
- 4 łyżki nasion kopru włoskiego,
- 2 łyżeczki ziaren pieprzu,
- 6 kg małych, cienkich ogórków,
- 20 ząbków czosnku,
- kilka liści świeżej szalwii i cząbrku,
- kilka liści czarnej porzeczki i wiśni,

Uwaga! Przed marynowaniem ogórki należy zalać możliwie najzimniejszą wodą.

Dzięki temu są one hartowane powoli, a składniki zawarte w ziołach i przyprawach są powoli wchłaniane a ogórki stają się jędrne, aromatyczne i chrupiące.

Zagotuj wodę z solą, liśćmi, koperkiem i pieprzem i pozostaw do ostygnięcia. Ogórki zalewamy zimną wodą na 1 godzinę, układamy pionowo w garnku. Dodać odpowiednią ilość czosnku, umyte liście szalwii, cząbrku, liście porzeczki i wiśni oraz umytą, wypestkowaną i posiekaną papryczkę chili.

Uszczelnij garnek lub beczkę i umieść je w chłodnym miejscu.

- 12 Gläser Wasser,
- 14 Esslöffel Salz
- 8 Lorbeerblätter,
- 4 Esslöffel Fenchelsamen,
- 2 Teelöffel Pfefferkörner,
- 6 kg kleiner, dünner Gurken,
- 20 Knoblauchzehen,
- ein paar Blätter vom frischen Salbei und Bohnenkraut,
- ein paar Blätter von schwarzen Johannisbeeren und Kirschen,
- 5 - 6 Chilischoten

Vor dem Beizen sollten die Gurken mit möglichst kaltem Wasser gegossen werden. Somit werden sie langsam eingelegt und die in den Kräutern und Gewürzen enthaltenen Zutaten werden langsam einziehen. Dank dessen werden die Gurken fest, aromatisch und knusprig.

Wasser mit Salz, Blättern, Dill und Pfeffer kochen und abkühlen lassen. Gießen Sie die Gurken für 1 Stunde mit Eiswasser, ordnen Sie sie senkrecht im Topf an. Fügen Sie die entsprechende Menge von Knoblauch, gewaschenen Salbeiblättern, Bohnenkraut, Johannisbeeren- und Kirschenblättern sowie die gewaschenen, entkernten und in Streifen geschnittenen Chilischoten hinzu. Verschließen Sie den Topf und bringen Sie ihn an einen kühlen Ort.

Chrupiący ogórek kiszony z chili



## Aromatyczne ogórki małosolne

## Salzarme Gurken

- 4 kg świeżych, niezbyt dużych ogórków
- 10 gałązek kopru
- kilka ząbków czosnku, obranych i przekrojonych na pół
- korzeń chrzastu o długości 15 cm
- kilka liści porzeczki lub wiśni (według uznania)
- zimna woda
- sól kamienna do konserwacji

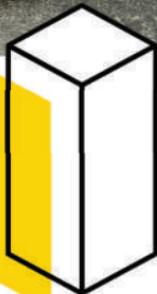
Ogórki namaczamy w zimnej wodzie (około 3 godziny). Następnie dokładnie umyj i włóż do rondla. Dodaj obrane i przekrojone na pół ząbki czosnku, obrane i pokrojone na kilka kawałków liście chrzastu, kopru, porzeczki lub wiśni. Umieść ogórki i składniki w garnku wokół siebie.

Całość poleć soloną wodą (czubata łyżka soli na 1 litr wody, dokładnie wymieszać). Ogórki należy całkowicie zalać wodą. Uszczelnij garnek. Odstawić w zacienionym miejscu na 3-5 dni (w zależności od temperatury). Pierwszą oznaką zakiszenia ogórków jest mętna woda.

- 4 kg frischer, nicht zu großer Gurken
- 10 Dillzweige
- ein paar Knoblauchzehen, geschält und halbiert
- eine 15 cm lange Meerrettichwurzel
- ein paar Johannisbeer- oder Kirschlorbblätter (nicht unbedingt)
- Wasser
- Steinsalz zum konservieren

Die Gurken im kalten Wasser einweichen lassen(ca. 3 Stunden). Dann gründlich waschen und in den Topf legen. Fügen Sie geschälte und halbierte Knoblauchzehen, geschälte und in mehrere Stücke geschnittene Meerrettich-, Dill-, Johannisbeer- oder Kirschlorbblätter hinzu. Legen Sie die Gurken und die Zutaten im Topf umeinander um.

Gießen Sie alles mit Salzwasser über (Salz auf einen gehäuften Esslöffel Salz pro 1 Liter Wasser, gründlich mischen). Die Gurken sollen mit dem Wasser ganz bedeckt werden. Verschließen Sie den Topf. An einem schattigen Ort 3-5 Tage ruhen lassen (abhängig von der Temperatur). Das erste Anzeichen dafür, dass die Gurken fertig sind, ist trübes Wasser.



## Marynowane buraczki

- 4 kg buraków,
- 2 ząbki czosnku
- 6 kawałków ziela angielskiego
- przegotowana słona woda

Obrane buraki pokroić w plasterki. Przyprawy i buraki włożyć do garnka i zalać letnią, osoloną wodą. Buraki muszą być zalane w całości i nic nie powinno odstawać. Garnek szczelnie zamknij i odstaw w ciemnym miejscu. Po jednym dniu potrząśnij garnkiem, nie otwierając go i tak przez kilka dni.

## Eingelegte Rüben

- 4 kg Rüben,
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Stück Piment
- gekochtes Salzwasser

Geschälte Rüben in Scheiben schneiden. Gewürze und Rüben in den Topf legen und mit lauwarmem Salzwasser übergießen. Die Rüben müssen überflutet werden und nichts darf herausragen.

Schließen Sie fest den Topf und stellen Sie ihn an einem dunklen Ort beiseite.  
Schütteln Sie den Topf nach einem Tag, ohne ihn zu öffnen.  
Und das machen Sie dann ein paar Tage lang.



## Marynowana czerwona kapusta

- 4 kg czerwonej kapusty
- 4 łyżki soli
- 2 łyżki kminku

Drobno posiekaj kapustę i włóż do dużej miski. Posolic i ewentualnie dodaj kminek, wymieszaj i odstaw na 2-3 godziny. Od czasu do czasu ugniataj tak, aby puściła soki. Po tym czasie beczkę napelnij kapustą i szczelnie zamknij. Powstały sok powinien przykryć kapustę. Zamknij beczkę. Kapusta jest gotowa do spożycia po około dwóch tygodniach.

## Eingelegter Rotkohl

- 4 kg Rotkohl
- 4 Esslöffel Salz
- 2 Esslöffel Kümmel

Den Kohl fein hacken und in eine große Schüssel geben. Mit Salz bedecken und eventuell Kümmel hinzufügen, mischen und für 2-3 Stunden beiseite stellen. Von Zeit zu Zeit kneten, um den Saft freizugeben. Nach dieser Zeit den Topf mit dem Kohl füllen und fest stopfen. Den Kohl soll der entstehende Saft bedecken. Schließen Sie den Topf. Der Kohl ist nach etwa zwei Wochen essfertig.



## Eingelegte Chili

### Marynowane chili

- dowolna ilość chili

Marynata:

- 1 litr wody
- 2 płaskie łyżki grubej soli
- 3 łyżki miodu
- 5 łyżeczek gorczycy
- 10 gałązek kopru
- 10 ząbków czosnku
- 25 kolorowych ziaren pieprzu

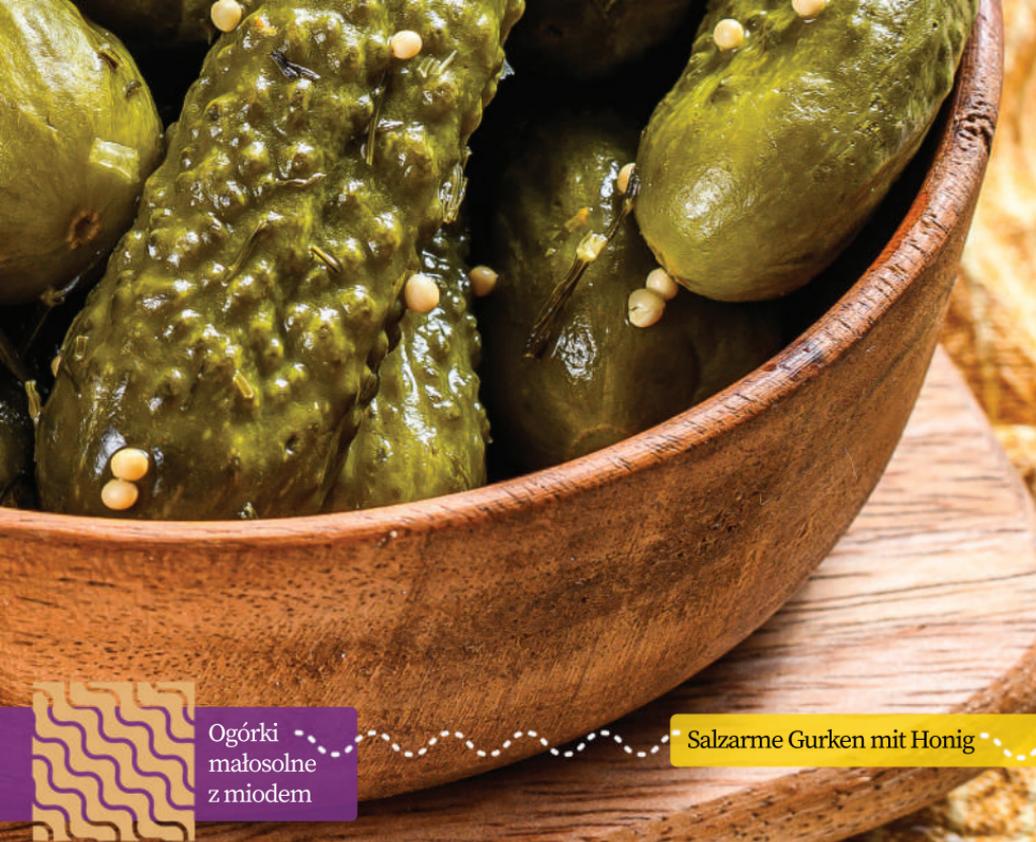
Umyj paprykę wraz z nasionami i umieść je mocno w garnku. Posmarować posiekanym czosnkiem, pieprzem, musztardą i koperkiem. Zagotuj marynatę i ostudź. Połącz paprykę. Zamknij garnek i umieść go w chłodnym miejscu na 5-6 dni.

- beliebige Menge von Chili

Marinade:

- 1 Liter Wasser
- 2 flache Esslöffel grobes Salz
- 3 Esslöffel Honig
- 5 Teelöffel Senfkörner
- 10 Dillzweige
- 10 Knoblauchzehen
- 25 farbige Pfefferkörner

Waschen Sie die Paprika zusammen mit den Samen und legen Sie sie fest in den Topf. Mit gehackten Knoblauchscheiben, Pfeffer, Senf und Dill bestreichen. Die Marinade kochen und kühlen lassen. Über die Paprikaschoten gießen. Schließen Sie den Topf und stellen Sie ihn 5-6 Tage lang an einen kühlen Ort.



## Ogórki małosolne z miodem

## Salzarme Gurken mit Honig

- ogórki (wg uznania)
- gałązka kopru
- kilka ząbków czosnku
- mały korzeń chrzanu

### Przyprawy:

- nasiona gorczycy białej
- nasiona kolendry
- ziarna czarnego pieprzu
- ziele angielskie
- liście laurowe
- sól morska
- miód rzepakowy

Dokładnie umyj ogórki i koperek. Czosnek i chrzan obrać ze skórki i pokroić w słupki. Umyte ogórki mocno włożyć do rondla z ząbkami czosnku i chrzanem, dodać koperek i przyprawy: ziele angielskie, liście laurowe, musztardę, kolendrę i ziarna pieprzu. Następnie wlej roztwór soli i miodu z przegotowanej i schłodzonej wody - dodaj 1,5 łyżeczki soli i jedną czubatą łyżeczkę miodu na każdy litr wody.

Odstawić w ciepłe miejsce, przykryj, a po 3 dniach receptura jest gotowa.

- Gurken
- ein Dillzweig
- ein paar Knoblauchzehen
- eine kleine Meerrettichwurzel

### Gewürze:

- weiße Senfkörner
- Koriandersamen
- schwarze Pfefferkörner
- ein Piment
- Lorbeerblätter
- Meersalz
- Rapshonig

Die Gurken und den Dill gründlich waschen. Knoblauch und Meerrettich schälen und in Stangen schneiden. Legen Sie die gewaschenen Gurken mit Knoblauchzehen und Meerrettich fest in den Topf, fügen Sie den Dill und die Gewürze hinzu: Piment, Lorbeerblätter, Senf, Koriander und Pfefferkörner. Gießen Sie dann die Salz- und Honiglösung aus gekochtem und gekühltem Wasser ein - fügen Sie für jeden Liter Wasser 1,5 Teelöffel Salz und einen gehäuften Teelöffel Honig hinzu. An einem warmen Ort beiseite stellen, abdecken und in 3 Tagen können Sie den Geschmack von salzarmen Gurken genießen.

## Marynowane rzodkiewki

- 6 pęczków rzodkiewki
- 10 liści chrzanu
- 4 gałązki kopru
- 4 ząbki czosnku
- 2 korzenie chrzanu
- sól
- zimna woda

Oczyść rzodkiewki. Obierz czosnek i chrzan.

Podobnie jak liście chrzanu, koperek optucz w zimnej wodzie.

Na dnie garnka ułóż liść chrzanu, 2 ząbki czosnku, kawałek korzenia chrzanu, garść rzodkiewek i płaską łyżkę soli. Powtarzamy ten proces, aż zużyjemy produkty. Zalej go zimną wodą i pozostaw zamknięty garnek w chłodnym miejscu na co najmniej 10 dni.

## Eingelegte Radieschen

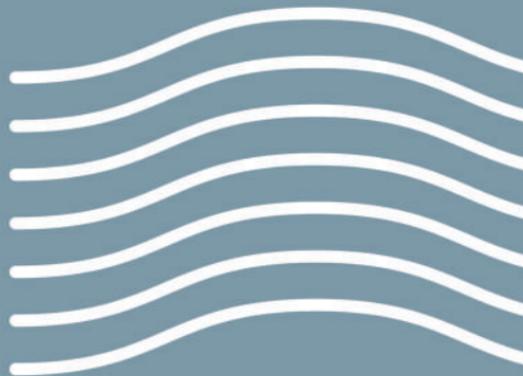
- 6 Radieschenbüschel
- 10 Meerrettichblätter
- 4 Dillzweige
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Meerrettichwurzeln
- Salz
- kaltes Wasser

Die Radieschen reinigen. Knoblauch und Meerrettich schälen. Spülen Sie den Dill ähnlich wie die Meerrettichblätter im kalten Wasser ab.

Legen Sie ein Meerrettichblatt, 2 Knoblauchzehen, ein Stück der Meerrettichwurzel, eine Handvoll Radieschen und einen flachen Löffel Salz auf den Boden des Topfes. Wir wiederholen diesen Vorgang, bis die Produkte fertig sind.

Gießen Sie kaltes Wasser darüber und lassen Sie den geschlossenen Topf mindestens 10 Tage an einem kühlen Ort stehen.

*Zjemy smaczniego  
Guten Appetit!*



First Polska sp. z o.o. sp. k.  
ul. Giełdowa 24, 52-438 Wrocław

