

Eingelegte Gurken in Scheiben

Zutaten:

2 Salatgurken (ca. 1 Gurke pro Glas)
1 EL Salz
250ml Apfelessig (5% Säure)
500ml Wasser
150g Zucker

Zubereitung:

Die Gurken mit Schale in feine Scheiben hobeln,
mit dem Salz vermischen und ca. 20 Minuten stehen lassen.
Danach die Flüssigkeit abgießen und die Gurken leicht ausdrücken.
Gurkenscheiben in saubere Einmachgläser (2 Gurken für etwa 2 kleine Gläser) füllen.

Essig, Wasser und Zucker aufkochen, über die Gurken gießen,
und ca. 30 Minuten stehen lassen. Restflüssigkeit im Topf lassen.
Dann die Flüssigkeit von den Gurken wieder in den Topf gießen und erneut aufkochen.
Wieder über die Gurken gießen, bis knapp unterhalb des Rands,
und sofort verschließen. Mindestens 2 Wochen stehen lassen.

Eignen sich besonders gut für z.B. Hot Dogs

