

Senfgurken

Zutaten:

2kg Gurken, feste
½ Liter Weißweinessig
½ Liter Wasser
300g Zucker
1EL Senfkörner
1TL Gewürzmischung (Gurken-Einlegegewürz)
3TL Salz
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
1 Bund Dill, frisch

Zubereitung:

Gurken schälen, längs halbieren, entkernen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, zusammen mit der Zwiebel und dem Dill in 2 Einmachgläser schichten.

Wasser, Essig, Zucker, Salz, Senfkörner und das Einlegegewürz 3 Minuten kochen und heiß bis 0,5 cm unter den Rand auffüllen. Sofort verschließen.

Wer die Gurken lieber weicher möchte, kann sie mit der Zwiebel und den Gewürzen, aber ohne den Dill 3 - 5 Minuten in dem Sud kochen. Anschließend zusammen mit dem Dill in die Gläser schichten und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.



