

Eingelegte Gurken

Große Gläser mit passenden Deckeln suchen, spülen und auskochen.

Sud vorbereiten und aufkochen (reicht für ca. 2 - 3 Gläser):

1 l Wasser

300 ml Weißweinessig

48 g Zucker

52 g Salz

Währenddessen pro großem Glas ca. 1 halbe Schlangengurke in ca. 5 cm lange Sticks oder in Scheiben schneiden. Die Gurkenstücke in die Gläser füllen. Gewürze hinzugeben:

z.B. Dill, Dillblüten, Senfkörner, Estragon, Piment, ganze schwarze Pfefferkörner und evtl. in Spalten geschnittene Zwiebeln.

Den kochenden Sud darüber schütten und möglichst sofort verschließen. Deckel richtig zu? → siehe Kürbismarmelade!