

EINGELEGTE GURKEN MIT FRISCHEM DILL



Ergibt ca. 8 Gläser mit je 130 ml Fassungsvermögen.

Eine besonders leckere und einfache Art, Gurken länger haltbar zu machen!

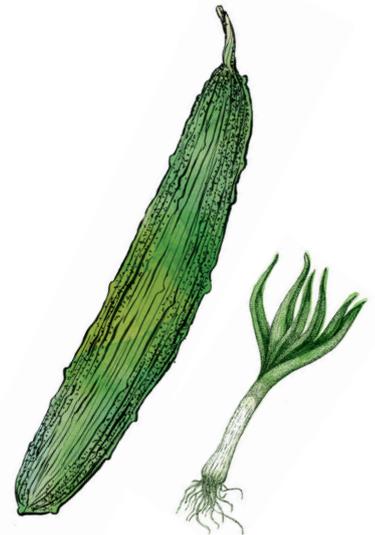
ZUTATEN:

Für die Gurken

- Zwei kleine Salatgurken
- Zwei Lauchzwiebeln
- Ein Teelöffel Senfkörner
- Zwei Stängel frischer Dill

Für den Sud

- 600 ml heißes Wasser
- 120 ml Weinessig
- 30 g Rübenzucker
- 30 g Steinsalz



SO GEHT'S:

1. Die Gurken und die Lauchzwiebeln gründlich waschen und gegebenenfalls schälen.
2. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in saubere Schraubgläser füllen.
3. Senfkörner und Dill ebenfalls in die Schraubgläser geben.
4. Die Zutaten für den Sud mischen und mit einem Schneebesen rühren, bis Zucker und Salz aufgelöst sind.
5. Nun den heißen Sud vorsichtig in die Gläser gießen. Das Gemüse sollte vollständig bedeckt sein, der Deckel muss sich aber noch problemlos schließen lassen.
6. Den Deckel fest verschrauben und kräftig schütteln, damit sich alles gut verteilt.
7. Im Kühlschrank aufbewahren und zwei Tage ziehen lassen. Dann sind die sauer eingelegten Gurken fertig zum Genießen!

GUTEN APPETIT!

Weitere Informationen und Rezepte: www.naturpark-kochschule.de



Mehr Natur. Mehr erleben. Naturparke.

www.naturparke-bw.de



Gefördert
durch



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz