

Senfgurken - süß-sauer eingelegt

Zutaten:

2 kg	Schlangengurken
½ l	Weissweinessig
½ l	Wasser
500 g	Zucker
3 TL	Salz
1 EL	Senfkörner
1 EL	Einlegegewürz
1 Bd.	frischen Dill (alternativ getrocknete Dillspitzen)
1-2	Zwiebeln



Schneller und einfacher können Senfgurken kaum zubereitet werden!

In rund 40 Minuten sind die Gurken geschält, entkernt und der Sud für die Senfgurken zubereitet. Ein Rezept für Anfänger, das aber absolut lecker ist!

Zubereitung:

Die Gurken werden geschält, halbiert und der Länge nach mit einem Löffel entkernt. Die Kerne lassen sich mit einem Löffel einfach und schnell ausschaben. Nun die Gurken in gefällige, mundgerechte Stücke schneiden.

Anschließend werden die Zwiebeln geschält und in Ringe geschnitten. Danach die Zwiebelringe in die vorbereiteten, saubere Gläser füllen. Damit die Gläser wirklich sauber und möglichst keimfrei sind, kann man diese für einige Minuten mitsamt des Deckels in heißem Wasser auskochen.

Nun den Dill säubern, in Stücke schneiden und ebenso in die vorbereiteten Gläser füllen.

Danach wird der Sud vorbereitet. Die restlichen Zutaten werden in einen Kochtopf gegeben (Essig, Wasser, Zucker, Senfkörner, Einlegegewürz, Salz) und alles kurz aufgekocht. Die Gurken dem kochenden Sud für 2 bis 3 Minuten hinzugeben und mitköcheln lassen.

Nach dieser Zeit wird der Sud und die Gurkenstücke in die vorbereiteten Gläser (mit den Zwiebeln und dem Dill) gefüllt. Deckel verschließen und bis zum Auskühlen auf den Kopf stellen.

Nach rund 4 bis 6 Wochen sind die Senfgurken ordentlich durchgezogen und können verzehrt werden. Sehr bekömmlich, lecker und mild!

Tipp: Mit diesem Rezept können genauso gut Zucchini anstatt Schlangengurken süß-sauer eingelegt werden. Wenn ihr die Zucchini streifenweise schält, könnt ihr sie später optisch besser von den Senfgurken-Gläsern unterscheiden.