

## Gurken einlegen - das Grundrezept

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Gläser sterilisieren

### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Einmachgurken  
1 Bund Dill  
2 rote Zwiebeln  
500 ml (Weißwein)Essig  
1 l Wasser  
50 g Zucker  
2 Esslöffel Salz  
2 Esslöffel Senfkörner  
2 Esslöffel Pfefferkörner

Es ist Gurkenzeit und damit das so bleibt, kannst du sie einfach in ein paar Gläser stecken und mit Essig- oder Salzlake haltbar machen. In Scheiben, Vierteln, Stücken oder im Ganzen, süß, sauer oder salzig, du kannst dir die eingelegten Gurken so zubereiten, wie du sie am liebsten magst. Durch das Einlegen kannst du sie das ganze Jahr über zu einer deftigen Brotzeit oder in einem herzhaften Salat genießen.

- 1 -

Gurken putzen, Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Dill waschen und auseinanderzupfen.

- 2 -

Gurken, Zwiebelringe, Dill und Gewürze auf Gläser verteilen.

- 3 -

Wasser mit Essig, Zucker und Salz kurz aufkochen und in die Gläser füllen, bis die Gurken mit Flüssigkeit bedeckt sind.

- 4 -

Gläser verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

- 5 -

Eingelegte Gurken ca. 2-4 Wochen ziehen lassen. Je

## Gurken einlegen - das Grundrezept

länger sie ziehen, desto aromatischer werden sie. Im geschlossenen Glas sind sie ca. 6 Monate haltbar, wenn du sie kühl lagerst und vor direktem Sonnenlicht schützt.