

Gewürzgurken (nicht so sauer) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

ca 3-4 kg kleine Gurken, 1 Flasche guten Weinessig, 1 Teelöffel Salz, 1 kg Zucker, kleine Zwiebeln, Gurkengewürz, Schraubgläser.

Die Vorbereitungen:

Gurken säubern, Enden abschneiden,

Zwiebeln schälen und halbieren.

Schraubgläser gut auswaschen, Deckel kurz auskochen.

Essig mit der gleichen Menge Wasser mischen, Salz und Zucker zugeben, aufkochen lassen.

Die Zubereitung:

Gurken in die Gläser schichten, 1 Teelöffel Gurkengewürz und 1/2 Zwiebel pro Glas zugeben.

Heiße Essig-Salz-Zuckerlösung einfüllen. Gurken sollen bedeckt sein, 1-2 cm bis zum Rand freilassen!

Deckel aufschrauben, in den mit Wasser gefüllten Einkocher stellen (Gläser sollten zu 7/8 vom Wasser umspült sein) und bei 80°C 30 Minuten sterilisieren.

Statt ganzer Gurken kann man auch Stückchen einlegen oder Salatgurke, in feine Scheiben gehobelt.