

Schüttelgurken

Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
1 kg	Gurken
6 Eßlöffel	Essig
2 Teelöffel	Salz
3 Eßlöffel	Zucker
2-3 Stck.	Zwiebeln
3 Stck.	Lorbeerblätter
2 Teelöffel	Senfkörner
1/2 Teelöffel	Pfefferkörner
nach belieben	Dill

Zubereitung:

Gurken schälen und klein schneiden. Das Kerngehäuse kann bleiben. Alles in ein gut verschließbares Gefäß geben und ab und zu schütteln. Nach drei Tagen sind die Gurken fertig.

von Anneliese

Guten Appetit wünscht langguth-net.de