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*