



Süß-Sauer eingelegte Salatgurke



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

- 1,1 Kg Salatgurken
- 250g Zucker
- 125g Zwiebeln
- 1/2 El Salz
- 1/4 Tl Dill, getrocknet
- 50ml Essig-Essenz

Zubereitung

1. Gurken und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
2. In einer großen Schüssel mit allen anderen Zutaten vermengen und 24 Stunden gut durchziehen lassen.
3. In sterilisierte Gläser füllen, verschließen und ca. 3 Minuten einkochen.
4. Zum einkochen eignet sich ein großer Kochtopf, in den ein Schwammtuch gelegt wird. Die Gläser hineinstellen und so viel Wasser auffüllen, bis die Gläser knapp 1/4 im Wasser stehen.
5. Dann vorsichtig mit geschlossenem Deckel das Wasser zum kochen bringen und auf kleiner Flamme 3 Min. kochen lassen.
6. Topf vom Herd nehmen und geschlossen auskühlen lassen.

Guten
Appetit!