

Senfgurken (ohne Einkochen)

Zutaten:

5 Kg Gurken
240 g Zucker
100 g Salz
0,5 l Essig
250 g Zwiebeln
20 Pfefferkörner
20 Pimentkörner
5 Lorbeerblätter
5 EL Senfkörner
Dill / Meerrettich

Zubereitung:

Gurken schälen und Kerne entfernen, falls diese schon groß sind. In Scheiben oder Stücke schneiden. Mit den anderen Zutaten ins Glas füllen, verschließen und durchziehen lassen. Das dauert ein paar Stunden oder einen Tag. Im Kühlschrank lagern.

(Elisabeth)