

## Dillgurken mit Johannisbeerblättern

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gurken

Zutaten für: 1 Rezept

10		Einlegegurken
125	Gramm	Johannisbeerblaetter Vom schwarzen Johannisbeer
20	Gramm	Borretschblaetter
1	Essl.	Meerrettich gerieben
60	Gramm	Dillstengel Blaetter entfernt
7		Frische Dilldolden ODER
1	Essl.	Dillsamen
1	Ltr.	Wasser
125	ml	Obstessig
75	Gramm	Grobes Meersalz
1	Teel.	Weisse Pfefferkoerner
1		Knoblauchzehe

### Anleitung:

Die Gurken einzeln in den Johannisbeerblaetter einwickeln und in ein 2 bis 3 l fassendes Gefaess (fuer 10 Gurken) schichten. Meerrettich, Dillstengel und Dilldolden mit den Borretschblaettern dazwischen verteilen.

Wasser, Essig, Salz, Pfefferkoerner und Knoblauch in einen Topf geben, zum Kochen bringen und einige Minuten koecheln lassen. Anschliessend abkuehlen.

Die kalte Marinade ueber die Gurken giessen, so dass sie mit Fluessigkeit vollstaendig bedeckt sind.

Vor dem Genuss 2 bis 3 Wochen an einem kuehlen Ort aufbewahren.