

Gurken - Bällchen in Sherry

Kategorien: Einmachen, Gurken, Sherry

Zutaten für: 4 250ml - Glas

8	Gemuesegurken
2	Essl. Salz
3/4	Ltr. Sherry Cream
1/4	Ltr. Essig 6%ig
2	Zitronen
2	Essl. Zucker
1	Zimtstange

Anleitung:

Gemuesegurken schaelen, ganz lassen und mit Kartoffelbohrer Baellchen ausstechen. Kurz in Salzwasser kochen, abseihen. Glaeser damit fuellen. (Aus den Resten Salat anrichten, oder Gemuese kochen.)

Sherry mit Essig und Zucker mischen, auf die Gurken giessen. Zuberst eines Glases jeweils die fein abgeschgeschnittene Schale 1/2 Zitrone und eine viertel Zimtstange legen. Die Glaeser verschliessen und so im Kuehlschrank aufbewahren.

Nach einer Woche Zitronenschale und Zimtstange entfernen.

Noch weitere vier Wochen ziehen lassen, bis die Baellchen volles Aroma haben. Gekuehlt aufbewahren.