

Gurken - Scheiben Scharfe - Eingelegte

Kategorien: Selfmade, Einmachen, Gurken

Zutaten für: 1 Rezept

3	kg	Salatgurken
50	Gramm	Chilischoten, gruen, frisch
1	kg	Zwiebeln
18	klein.	Lorbeerblaetter
6	Essl.	Senfkoerner
3	Essl.	Pfefferkoerner
3	Ltr.	Gurkenaufguss
300	Gramm	Zucker

Anleitung:

Salatgurken gruendlich waschen und in Scheiben schneiden.
Chilischoten waschen, Stielansatz und Kernhaus entfernen, Zwiebeln pellen, jeweils in Ringe schneiden.

Zusammen mit Lorbeerblaettern, Senf- und Pfefferkoernern in Glaeser schichten. Gurkenaufguss mit Zucker aufkochen und heiss ueber das Einmachgut giessen.

Glaeser gut verschliessen, auf 85 Grad C erhitzen und die Temperatur 25 Minuten halten. Danach langsam abkuehlen lassen.