

Gurken - Süß - Sauer Eingelegte

Kategorien: Gemüse, Frisch, Einmachen, Gurken

Zutaten für: 6 Portionen

1		Salatgurke
1/4	Ltr.	Wasser
50	Gramm	Zucker
4	Essl.	Weissweinessig
5		Dillzweige
10		Estragonblaettchen
2		Lorbeerblaetter
1	Teel.	Senfkoerner
100	Gramm	Joghurt
		Sherryessig
		Salz
		Weisser Pfeffer

Anleitung:

Die Gurke schaelen, laengs halbieren. Die Kerne mit einem Teeloeffel herausschaben. Die Gurkenhaelften in ca. 3 mm duenne Scheiben schneiden.

Wasser mit Zucker, Weissweinessig, den abgeschnittenen Dillstielen (das Dillkraut zur Dekoration aufheben), Estragon, Lorbeerblaettern und Senfkoernern aufkochen. Die Gurkenscheiben zugeben, erneut aufkochen und abkuehlen lassen. Gut zugedeckt bei Zimmertemperatur einen Tag ziehen lassen.

Die Gurken durch ein Sieb giessen, Dillstiele, Estragon, Lorbeer und Senfkoerner entfernen.

Das Dillkraut fein hacken. Mit dem Joghurt, 1/2 EL Gurkensud je Portion und etwas Sherryessig verruehren. Die Gurken untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Baguette

Pro Portion: 88 Kalorien