

Gurken in Bier

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Bier, Gurken

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Salatgurken
1/2	Ltr.	Dunkles Bier
2	Essl.	Geriebenes Schwarzbrot
1		Ungespritzte Zitrone
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Die Gurken schaelen, laengs halbieren, entkernen und in 5 cm lange Streifen schneiden. In Salzwasser 6 min lang kochen, herausnehmen und abtropfen. Anschliessend im dunklen Bier mit dem Saft und der Schale der Zitrone, dem Schwarzbrot und dem Zucker in ca. 10 Min. garkochen.

Heiss in Glaeser fuellen, verschliessen und kuehlstellen.