

Gurken mit Dill und Knoblauch

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gurken, Chilischote, Knoblauch

Zutaten für: 6 1L - Glas

3	kg	Kleine Einmachgurken
6	groß.	Zwiebelscheiben
6		Dillzweige
6	klein.	Rote Chilischoten
6		Knoblauchzehen; geschält
1	Ltr.	Weissweinessig; oder Apfelessig
2	Ltr.	Wasser
100	Gramm	Salz

Anleitung:

Gurken waschen und putzen und auf 1-Liter-Einmachgläser verteilen.
In jedes Glas eine Zwiebelscheibe, einen Zweig Dill, eine
Chilischote und eine Knoblauchzehe geben.

Wasser mit dem Salz und dem Essig aufkochen, die Lösung kochend
über die Gurken geben, die Gläser sofort verschließen.

Hervorragend als Beilage zum kalten Buffet geeignet.