

## Knoblauch - Gurken 2

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Gurke, Knoblauch

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Grüne Einmachgurken
1/4	Ltr.	Weisser Essig
5		Knoblauchzehen
1	Prise	Cayennepfeffer
2	Teel.	Pfefferkoerner Schwarz und weiss
5	Stängel	Bohnenkraut
50	Gramm	Salz

### Anleitung:

Die geschaelten und entkernten Gurken in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Salz mischen und eine Nacht zugedeckt kuehlstellen.

Am naechsten Tag die Gurken abseihen und auf Kuechenkrepp trocknen, Den Essig aufkochen und die Gurken portionsweise ca 10 min darin garen. Mit einem Siebloeffel herausnehmen und mit den Gewuerzen gemischt in Glaeser schichten. Essig noch einmal aufkochen und daruebergiessen.