

Pfeffer - Gurken

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Gurke

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kleine Gurken
50	Gramm	Salz
3/4	Ltr.	Weinessig
1/4	Ltr.	Wasser
2	Essl.	Pfefferkoerner
2		Lorbeerblaetter
6		Dillkronen
1	Essl.	Zucker

Anleitung:

Die geputzten Gurken ueber Nacht in Salz ziehen lassen, und am naechsten Tag abgetrocknet mit den Dillkronen in Glaeser schichten. Essig und Wasser aufkochen und ueber die Gurken giessen.

Nach zwei Tagen den Sud in einen Topf abgiessen, mit den restlichen Gewuerzen wieder aufkochen und zurueck in die Glaeser geben. Sofort verschliessen und kuehl lagern.