

## Senf - Schmor - Gurken

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gurke

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Gemuesegurken	Schmorgurken
3	Essl.	Salz	(1)
100	Gramm	Kleine Zwiebeln	
1		Rote Paprikaschote	
2	Essl.	Senfsamen	
250	ml	Weinessig	
500	ml	Wasser	
250	Gramm	Zucker	
1	Essl.	Salz	(2)

### Anleitung:

1 Rezept reicht fuer etwa 10 bis 11 250g-Einmachglaeser.

Gurken sorgfaeltig schaelen: die gruene Haut muss vollstaendig entfernt werden. Laengs aufschneiden, Kerne mit einem kleinen Loeffel herauschaben und die Gurken in 5 bis 6 cm langen Stuecke schneiden. In eine grosse Schuessel tun, mit Salz (1) bestreuen und mit Wasser bedecken. Abdecken und bis zum naechsten Tag im Kuehlschrank marinieren lassen.

Sorgfaeltig austropfen lassen. Kleine Zwiebeln schaelen, je nach Groesse vierteln oder achteln. Paprikaschote waschen, entkernen, weisse Waende entfernen, klein wuerfeln.

Gurkenstuecke, Zwiebeln, Paprikawuerfeln und Senfsamen in die Einmachglaeser verteilen.

Wasser, Weinessig, Zucker und Salz (2) aufkochen, Zucker gut auflösen. Die Einmachglaeser damit fuellen (bis etwa 2 cm unter Rand). Glaeser verschliessen und wie ueblich bei 90°C waehrend 30 Minuten sterilisieren.