

Snackgurken



Zutaten:

- 2 kg Gurken
- 375 ml Weißweinessig oder nach Belieben
- 750 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 2 EL Senfkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Salz

Zubereitung:

Die Gurken waschen und in etwas dickere Scheiben hobeln oder schneiden. Die Gurkenscheiben in eine große Schüssel geben und mit 2 EL Salz vermengen. Die Gurken 2 Stunden durchziehen lassen

Das ausgetretene Gurkenwasser abschütten und die Scheiben noch etwas auspressen. Essig, Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Ein frisches Lorbeerblatt zu den Gurken geben und mit dem heißen Essig Sud übergießen und nochmals ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Gläser vorbereiten und sterilisieren. Dann die Gurkenscheiben in die Gläser füllen und mit dem Sud auffüllen. Nun die Gläser bei 90°C einkochen. Sie halten nun für mindestens 1 Jahr.