



Chiligurken

Ca. 8 Gläser à 580 ml

2000 g Einlegegurken

600 g Schalotten

8 rote Chilischoten

600 ml Weißweinessig

6 EL Honig

6 EL helle Sojasoße

6 TL Pimentkörner

50 g Salz 1500 ml Wasser

- Gurken waschen, trocknen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden
- Chilis entkernen und in Streifen schneiden
- Schalotten pellen, längs halbieren und längs in Streifen schneiden

Gurkenscheiben in Gläser verteilen. Alle übrigen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Den Sud abkühlen lassen und zu den Gurken geben. Gläser verschließen und 30 Min. bei 90° einwecken.