



Gewürz-Zwiebel-Gurken

Ca. 8 Gläser à 580 ml

2000 g kleine Einlegegurken, möglichst gleich groß

40 g Salz

300 g Zwiebeln

8 Knoblauchzehen

2 TL schwarze Pfefferkörner

2 TL Pimentkörner

2 EL gelbe Senfkörner

500 ml Weißweinessig

500 ml Wasser

75 g Zucker

- Gurken waschen und mit einer Rouladennadel mehrfach einstechen
- 30 g Salz in 2 Liter heißem Wasser auflösen, über die Gurken gießen, über Nacht stehen lassen; die Gurken müssen bedeckt sein.
- Zwiebeln pellen und in dünne Scheiben hobeln (am Folgetag!)
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und in dünne Scheiben schneiden

Gurken abspülen und in die Gläser verteilen. Zwiebelringe, Knoblauch, Pfeffer, Piment und Senfkörner zugeben. Essig, Wasser und Zucker aufkochen und heiß über die Gurken geben. Gläser verschließen und bei 90° 30 Min. einwecken.