



## Senfgurken

Ca. 4 Gläser (500 ml)

1200 g Schmorgurken

1 Zwiebel

3 Dillzweige

3 Lorbeerblätter

2 EL Senfkörner

1 ½ TL schwarze Pfefferkörner

1 ½ Koriandersamen

150 g Rohrohrzucker

375 ml Weißweinessig 6%

750 ml Wasser

15 g Salz

- Gurken schälen, längs halbieren, entkernen
- Die Gurkenhälften jeweils längs vierteln, die Streifen in Stücke schneiden
- Dill mit den Stielen grob schneiden
- Zwiebel pellen und grob würfeln
- Frisch Lorbeerblätter andrücken

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. In Weckgläser füllen, verschließen und bei 90° 30 Min. einwecken.