



Spreewälder Schnellgurken

Schritt 1 - Vorbereitung

Die Gurken schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Salz, Senfkörner, Zucker und Essig in einer Tasse miteinander vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

Schritt 2 - los geht's

Gurkenscheiben schichtweise in eine Schüssel geben und jeweils mit den Zwiebelringen, Pfefferkörnern, dem Kräutergemisch und Lorbeerblättern auffüllen. Dill klein hacken und je nach Geschmack untermengen.

Das Kräutergemisch deckt die Gurken nicht ab. Jedoch hat sich nach ein paar Stunden soviel eigener Saft gebildet, dass die Gurken fast abgedeckt sind.

Zutaten

- 1 kg grüne Gurken
- 2 Zwiebeln
- 1 Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel Zucker
- 3 Teelöffel Senfkörner
- 6 Esslöffel Essig (10%)
- 2 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- frischer Dill



Spreewaldinfo.de
zurück zum ich

Rezept mit Fotos



Schritt 3 - ziehen lassen



Ab jetzt gilt: Geduld haben.

Die Schnellgurken sollten für mindestens 4 Stunden an einem kühlen Ort durchziehen. Dabei zwischendurch immer wieder gut umrühren.

Tipp: Wenn Sie die Gurken in ein Gefäß mit Deckel geben, reicht es, sie ab und zu einfach zu schütteln.

© www.spreewald-info.de