

Senfgurken

Zutaten:

- 2500 g Gurken
- 20 g Salz
- 400 ml Wasser
- 1000 ml Essig
- 200 g Zucker
- 50 g Senfkörner

Zubereitung:

1. Die Gurken schälen, der Länge nach vierteln oder sechsteln und dann in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Salz bestreuen und ca. 2 Stunden stehen lassen um Wasser zu ziehen.
2. Für den Sud das Wasser, den Essig, den Zucker und die Senfkörner aufkochen.
3. Die Gurken in den heißen Sud geben und für ca. 10 Minuten im Sud kochen.
4. Die Gurken mit dem Sud in die Gläser füllen, die Gläser sofort verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Nach 5 Minuten die Gläser umdrehen und auskühlen lassen.