

Schüttelgurken

Stand 20.07.08

- 1 Kg geschälte Gurken in Fingerdicke Würfel oder Scheiben schneiden
! Die weichen Gurkenkerne werden vorher grob entfernt !
- 3 El Zucker
2 TL Salz
2 TL Senfkörner
6 EL Essig
2 St. Zwiebel längs grob schneiden
etwas Dill
nach Belieben Pfefferkörner oder Knoblauch verfeinern.....muss aber nicht



Zubereitung:

Alles zusammen in einen fest schließenden Topf (z.b. TupperSchüssel mit Deckel) geben und gut schütteln, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Ab drei Stunden können die Gurken schon gegessen werden.



Rezept am 17. Juli 2008 von Christine angerichtet und von mir für gut befunden.

Tipp:

Schütteln Sie mal Zucchini oder Kohlrabi anstatt Salatgurken !

