Omas Rezeptesammlung

Großmutters Eingelegte Gurken - Süß Sauer

Anzahl: 6 Personen
Gattung: Gemüsegerichte, Gemüse, Gurke, Beilage

1		Salatgurke	2		Lorbeerblätter
1/4	Liter	Wasser	1	Teel.	Senfkörner
50	g	Zucker	100	g	Joghurt
4	Essl.	Weißweinessig			Sherryessig
5		Dillzweige			Salz
10		Estragonblättchen			Weißer Pfeffer

Die Gurke schälen, längs halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel herausschaben. Die Gurkenhälften in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Wasser mit Zucker, Weißweinessig, den abgeschnittenen Dillstielen (das Dillkraut zur Dekoration aufheben), Estragon, Lorbeerblättern und Senfkörnern aufkochen.

Die Gurkenscheiben zugeben, erneut aufkochen und abkühlen lassen.

Gut zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens einen Tag ziehen lassen.

Die Gurken durch ein Sieb gießen, Dillstiele, Estragon, Lorbeer und Senfkörner entfernen.

Das Dillkraut fein hacken. Mit dem Joghurt, 1/2 tb Gurkensud je Portion und etwas Sherryessig verrühren. Die Gurken untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Baguette Pro Portion: = 88 Kalorien