

Schüttelgurken

Zutaten:

2 Gurken, 2 gest. TL Salz, 1 EL Zucker, 1 Messerspitze Pfeffer, etwas frischen Dill, 2-3 Zwiebeln, 1 TL Senfkörner, 6 EL Essig (Kräuter oder Weinessig).

Zubereitung:

Die Gurken schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben und kräftig vermengen. Ziehen lassen (mindestens 6 Stunden). Im Anschluss die Gurken in ein Schraubglas geben und fest verschließen. Ab und zu mal "schütteln". Am besten schmecken die Gurken nach zwei bis drei Tagen. Halten aber auch eine gute Woche im Kühlschrank.

Guten Appetit!