

ESSIGGURKEN EINLEGEN

Zutaten

- 1 kg Einlegegurken
- 1 Zwiebel
- 500 ml Tafelessig oder Weissweinessig
- 1 L Wasser
- 2 EL Salz
- 3 EL [Dill](#)
- 2 EL [Gurkenkräuter](#)
- grosses Gurkenglas oder mehrere andere Schraubgläser, in die die Gurken stehend hineinpassen

Gläser mit kochendem Wasser oder in der Spülmaschine bei hoher Temperatur ohne Spülmittel desinfizieren. Gurken gründlich unter fließendem Wasser putzen, bei Bedarf eine Gemüsebürste zu Hilfe nehmen. Die bitteren Stielenden entfernen. Auf Wunsch in Scheiben oder Spalten schneiden. Dill zerteilen. Zwiebel in Ringe schneiden. Wasser, Essig und Salz zum Kochen bringen. Währenddessen Gurken, Dill, Zwiebel und Gewürze auf die Gläser verteilen. Das kochende Essigwasser randvoll eingiessen und die Gläser verschliessen. An einem kühlen, dunklen Ort lagern, zum Beispiel im Keller. Vor dem Genuss mindestens zwei, besser vier Wochen lang ziehen lassen, damit die Gurken den Geschmack des Suds aufnehmen.

