



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

500 ml Apfelessig
150 g Feinkristallzucker
1 EL Salz
1 TL Pfeffer, schwarz
2 Stk. Lorbeerblätter
500 g fein gehackte Zwiebeln
400 g Senf
1 kg Gurke

Mein persönlicher Tipp

Verwenden Sie entweder junge Gurken oder entfernen Sie die Kerne. Ansonsten wird der Gurkensenf matschig.:

Sylvia Schilcher

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas

Zwiebel Gurken mit Senf

Zubereitung

- o Apfelessig, Zucker, einen gehäuften Esslöffel Salz, einen gestrichenen Teelöffel gemahlene Pfeffer und die Lorbeerblätter aufkochen.
- o Zwiebel zugeben und 10 Minuten mitkochen.
- o Senf und Gurken begeben und 5 Minuten unter oftmaligem Umrühren leicht köcheln lassen.
- o Heiß in Gläser füllen und verschließen.

