



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

Zwiebel Gurken mit Senf



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas

