Zwiebel Gurken mit Senf

Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

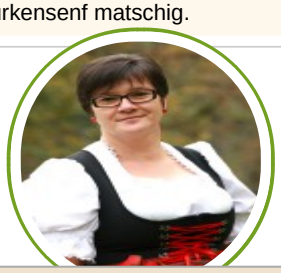
Schwierigkeit:
einfach

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

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

Zubereitung

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

Quellen:

Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas

Gutes vom Bauernhof
Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.