

Eingelegte Salzgurken



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 min

Für 4-6 große Einmachgläser

Zutaten:

2 kg kleine, feste Gurken
6 Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
1 Hand voll frischer Dill
2 EL Pfefferkörner
120 g Salz

Zubereitung:

Die Gurken unter fließendem Wasser gut waschen und abtropfen lassen. Den Knoblauch häuten und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln und kleiner zupfen. Die Gurken mit dem Knoblauch, Zwiebeln, Dill und Pfeffer eng in Einmachgläser schichten. 2 Liter Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Anschließend sofort randvoll über die Gurken und in die Gläser gießen; gut verschließen. Die Gläser ca. 1 Woche kühl lagern.

Tipps:

Haltbarkeit: ca. 1 Jahr