

# Eingelegte Dillgurken

## FÜR 3 BIS 4 GLÄSER ZU JE 500 ML

1 Kilo Einlegegurken

4 EL Salz

Sud:

750 ml Weißweinessig

750 ml Wasser

350 g Zucker

2 EL Salz

Gewürze für die Gläser:

1 Bd. Dill

1 Zwiebel

3 bis 4 Lorbeerblätter



## ZUBEREITUNG

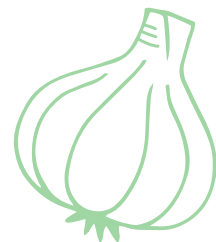
Am Vortag:

Gurken waschen und Stiel- und Blütenansätze abschneiden. Gurken in ein Gefäß geben, mit Wasser vollständig bedecken und 4 EL Salz dazugeben.

Am nächsten Tag Gurken abwaschen und abtropfen lassen. Gläser sterilisieren. Zutaten für den Sud unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gewürze gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Gurken aufrecht hineinstellen. Den kochend heißen Sud bis knapp unter den Rand füllen und sofort verschließen. Die eingelegten Gurken für ca. 4 Wochen an einem dunklen durchziehen lassen. Geschlossene Gläser halten sich mindestens 6 Monate.

Geöffnete Gläser im Kühlschrank aufbewahren, sie halten sich ca. 1 Woche.

**Guten Appetit!**



**Marienhof**  
**ESPERDE**