

Schüttelgurken nach Sabine

Zutaten:

2 Große oder 3 Snackgurken

1 Handvoll Frische oder
getrocknete Kräuter wie Dill,
Schnittlauch und Petersilie

3 EL Essigessenz

2 TL Salz

3 TL Zucker

2 EL Senfkörner
Pfeffer

1 Zwiebel oder

2 -3 Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Die Gurken waschen und bei Bedarf schälen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben die Luftdicht verschlossen werden kann. Nun die Zwiebel schälen, würfeln und zu den Gurken hinzugeben. Senfkörner, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer dazu geben. Die Kräuter hacken und über die Gurken streuen. Die Schüssel mit dem Deckel verschliessen und kräftig durchschütteln. Danach für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmals kräftig schütteln. Die Gurken sind ca. 2 Tage im Kühlschrank haltbar.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda

OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de