

Rezept

Dillgurken

Ein Rezept von Dillgurken, am 02.04.2023

Zutaten

500 g schlanke kleine Gartengurken	1 1/2 EL Salz
75 ml weißer Aceto Balsamico	25 ml Weißweinessig
250 g Zucker	1/2 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Senfkörner	1 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER à 1/2 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne herausschaben. Die Hälften in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

2. 1 l Wasser mit Salz, Aceto balsamico, Weißweinessig, Zucker, Pfeffer- und Senfkörnern aufkochen. Gurken dazugeben, wieder aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Dill fein schneiden und dazugeben.

3. Gurken mit dem Sud in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen, verschließen und vor der Verwendung 2-3 Tage durchziehen lassen.