

Rezept

Gurkensalat süß-sauerscharf

Ein Rezept von Gurkensalat süß-sauerscharf, am 13.06.2026

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1/8 l Reis- oder Cidre-Essig | 1 gehäufte EL brauner Rohrzucker |
| 2 kleine getrocknete Chilischoten | 1 Salatgurke |
| 1 rote Zwiebel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Essig in einem kleinen Topf mit Zucker verrühren. Chili im Mörser zerreiben und dazugeben. Aufkochen, bei schwacher Hitze 1-2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauschaben, Gurke in schmale Scheibchen schneiden. Mit der Marinade begießen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden, unter den Salat mischen.