Rezept: Essiggurken Sticks

Du benötigst für den Sud:

- 1,5L Essig
- 280g Zucker
- 375ml Wasser
- 6 TL Salz
- 1 Messerspitze Pfeffer

Du benötigst zusätzlich pro Glas:

- Gurken entkernt + geschält und in Sticks geschnitten
- Eine Zehe Knoblauch
- 1/8 einer kleinen Zwiebel
- 1 Wacholderbeere
- ¼ eines Lorbeer Blattes
- ¼ TL Senfsamen
- Optional: eine Dillblüte

Ablauf:

- Bereite den Sud zu und koche ihn einmal kräftig auf.
- Währenddessen füllst du deine Gläser mit den Zutaten
- Sobald der Sud kräftig kocht, fülle deine Gläser damit auf und verschließe sie.
- Lagere sie für eine Woche im Kühlschrank ein. Danach sind sie fertig.

Manuela Kainer
Adresse: Höhenstrasse 60, 3034 Maria Anzbach
Telefon:+4369911768966
E-Mail: manuelakainer@a1.net