Gurken selber einlegen

- **Küche:**Deutsch, Polnisch, Russisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5 - 7 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5 - 7 Stück', 'yield' : '' });

Wer liebt sie nicht, die eingelegten sauren Gurken von Oma? Sie macht das mit Liebe für uns, ihre Enkel. Deswegen sind diese Gurken einfach die besten und die leckersten!
Natürlich können Sie die Gurken auch im Supermarkt kaufen, aber selber machen, nach Omas Rezept, diese Gurken können nicht übertroffen werden. Außerdem ist es schnell und kinderleicht, sie einzulegen. Im Folgenden zeigen wir Ihnen, wie Sie das auch machen können! Die selbst eingelegte Gurken sind im Kühlschrank bis zu drei Monate haltbar. Außerdem sind sie viel preiswerter, als beim Kauf im Supermarkt. Die Vorteile liegen auf der Hand!
Das Rezept ist gedacht für ein 750 ml Glas.

Zutaten

- 5 - 7 Einlegegurken, nach Größe, gewaschen, trocken getupft

- 1 Zwiebel in Ringen
- 100 ml Weißweinessig
- 100 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- 10 g Salz
- 1 kleine Chilischote
- 2 - 3 Stängel Dill
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 5 Pfefferkörner

Zubereitungsart

Schritt1

Das Glas kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über den Kopf trocken laufen lassen.

Schritt2

Das Wasser mit dem Essig, den Zwiebeln und den Gewürzen aufkochen, abkühlen lassen. Den Glasboden mit den Dillstängeln auslegen, das Glas dicht an dicht mit den Gurken füllen und mit der Einlegemarinade übergießen, fest verschließen. 4 Wochen an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Rezeptart: Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegan, Vegetarisch **Zutaten:**Gurke, Salz, Zucker, zwiebel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gurken-selber-einlegen/