

# Einfache Einlegegurken

## Zutaten:

2,5 kg Einlegegurken  
375 ml 10%iger Essig  
3.000 ml Wasser  
60g Salz  
200g Zucker  
4 El Pfefferkörner  
3 El Senfkörner  
1 Bund Blütendill

## Zubereitung:

Die Gurken waschen und etwas einstechen oder in Scheiben schneiden. Alle Gewürze, Wasser und Essig zusammen aufkochen und über die Gurken geben. Entweder einen Tag ziehen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren oder in Gläser einfüllen, verschließen und einkochen.

Tipp: Die Zuckermenge kann je nach Geschmack variieren.



Obst- und Gemüsebau

**KRAIENHEMKE**