

Essiggurken im Apfelsaft-Sud



Wieder einmal zu viele Salatgurken zur selben Zeit reif? Zeit zum Essiggurken einkochen.

Zutaten:	Zubereitung:
6 Salatgurken	schälen, halbieren, mit einem Esslöffel entkernen. Anschließend in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
1 Liter Wasser	
1 Liter guter Apfelsaft (am besten selbst gepresst)	
200 ml Essig-Essenz weiß	
4 Lorbeerblätter	und
2 Teel schwarze Pfefferkörner	

2 Teel Senfkörner 4 Teel Salz	
200 g Zucker	zusammen aufkochen lassen. Die Gurken zugeben und 3 Min köcheln lassen. Die Gurken sollen noch viel Biss haben.
1 Bund frischen Dill	hacken und auf 6 gut gespülte Gläser verteilen. Mit den Gurken auffüllen. Die mitgekochten Gewürze auf die Gläser verteilen. Mit dem Sud auffüllen. Die Gläser sofort gut verschließen.

Tipp 1: Dünn gehobelte Karottenscheiben, kleine Cocktailkirschen und kleine Chilischoten auf einen Knödel-Heber geben und kurz im kochenden Essig-Sud brühen. Anschließend mit den Gurken dekorativ ins Glas schichten, bevor mit dem kochenden Sud übergossen wird.

Tipp 2. In dem Sud lassen sich auch ganze Essiggürkchen einkochen. Diese gründlich waschen und mit einer Gemüsebürste schrubben. Anschließend mit einer Schaschlik-Nadel rundherum einstechen, damit der Sud einziehen kann. Anschließend wie die Salat-Gurken einkochen.

Tipp 2: Die fertigen Gläser vor dem Verzehr 3-4 Wochen ziehen lassen.