

# Eingelegte Gurkenscheiben

In Essig eingelegte Gurkenscheiben sind eine vorzügliche Beilage zu vielen Speisen. Die selbst eingemachten Gurken dürfen in keiner Küche fehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

1 kg	Salatgurken
3 TL	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
50 g	Dill
3 TL	Senfkörner
500 ml	Apfelessig (oder Weißweinessig)
200 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Um **eingelegte Gurkenscheiben** zuzubereiten, die Salatgurken gründlich waschen. Anschließend in 2-3 mm breite Scheiben hobeln. Gurkenscheiben mit dem Salz vermengen und mindestens 1 Stunde stehen lassen, damit die Flüssigkeit entweichen kann. Die Gläser und Deckel gründlich auskochen und abtropfen lassen, um sie zu sterilisieren.
2. Die gesalzenen Gurken abgießen, gründlich abspülen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Dill fein zerhacken.
3. Die abgetropften Gurkenscheiben und Zwiebelringe gleichmäßig in die vorbereiteten Gläser schichten. Den gehackten Dill und die Senfkörner ebenfalls in die Gläser verteilen. Den Essig und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die heiße Essiglösung direkt über die Gurken in den Gläsern gießen, sodass die Gurken vollständig bedeckt sind. Die Gläser sofort luftdicht verschließen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die eingemachten Gurkenscheiben für zirka 2 Wochen durchziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können. Für 1 Kilogramm Gurken brauchst du insgesamt Gläser mit zirka 2 Liter Fassungsvermögen.

## **Tipp**

Kühl und dunkel gelagert sind die eingelegte Gurkenscheiben mindestens 6 Monate haltbar.