

# Essiggurken

Ohne Essiggurken ist es keine richtige Jause! Mit diesem Rezept werden sie durch Zugabe von Kren und Ingwer besonders lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

110 Stk.	<a href="#">Gurken</a>
60 g	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Bund	Dille
5 Stk.	Paprikaschoten
10 Stk.	Pfefferkörner
1 Prise	<a href="#">Ingwer</a>
60 g	Kren
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Weichselblatt
1 Packung	Einsiedehilfe
0.5 l	Essigwasser

## Zubereitung

1. Der Klassiker unter dem Finger-Food sind die **Essiggurken**, die in wenigen Handgriffen selbst hergestellt werden. Kleine Gurken auswählen und gründlich reinigen. Die kleinen Gurken in Gläser legen. Dill, Zwiebeln, Paprika wie auch Pfefferkörner, Ingwer, Kren, Salz und Weichselblätter hinzugeben.
2. Einsiedehilfe und Essigwasser aufkochen. Die Gläser mit dem abgekühlten, aber auch einem

warmen Teil des Essigwassers befüllen. Gläser fest verschließen und an einem kälteren Ort lagern.

## **Tipp**

Kalorienarm lässt sich die Essiggurke zu einem schmackhaften und leichten Dinner genießen.