# Gurken einlegen

Selbst Gurken einlegen gelingt mit diesem Rezept ganz einfach. Selbstgemachte Essiggurken schmecken einfach besser.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 kg | Gurken (kleine) |
| 750 ml | Weißweinessig |
| 250 g | Zucker |
| 3 EL | Salz |
| 2 TL | Senfkörner |
| 2 TL | Pfefferkörner |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 4 Stängel | Dill |

## Zubereitung

1. Die **Gurken** gründlich waschen, Stiel- und Blütenansätze entfernen.
2. In vorbereitete sterile Gläser schichten, geschälte Knoblauchzehen und Dill auf die Gläser aufteilen.
3. Für den Sud den Weinessig mit Wasser, Zucker, Salz, Senfkörner und Pfefferkörner unter Rühren in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.
4. Jetzt den kochend heißen Sud über die Gurken gießen. Der Sud sollte die Essiggurken zur Gänze bedecken. Sofort verschließen, abkühlen lassen und an einem dunklen Ort aufbewahren.

## Tipp

Die eingelegten Gurken vor dem Verzehr zirka 4 Wochen durchziehen lassen. Mit diesem Rezept sind die Gurken zirka ein halbes Jahr haltbar.