



## Süsssaure Gewürzgurken

**Zutaten:** (für ein Einmachglas von ca. 600 g Inhalt)

500 g möglichst kleine Gurken zum Einmachen, gewaschen und getrocknet  
1 grössere Zwiebel, in feine Streifen geschnitten  
1 Rüebli, in zentimeterdicke Scheiben geschnitten  
2 Zweiglein Estragon, gewaschen und trocken getupft  
3 Zweiglein Dill, gewaschen und trocken getupft  
8 schwarze Pfefferkörner  
8 Koriander Samen  
1 Wachholderbeere  
1 ½ dl milder Weisswein-Essig  
4 dl Wasser  
2 TL Zucker  
2 TL Salz

### **Zubereitung:**

Das Glas samt Deckel und Dichtungsring 15 Min. lang in kochendem Wasser sterilisieren. Den Essig zusammen mit dem Wasser, dem Zucker und dem Salz aufkochen. Die Gurken mit den restlichen Zutaten ins vorbereitete Glas geben. Den aufgekochten Sud darübergerben und das Glas luftdicht verschliessen. Das Glas mit den eingemachten Gurken in einer grossen Pfanne während 30 Min. am Siedepunkt kochen lassen. Abkühlen lassen und das Glas dann kühl und dunkel lagern. Nach einem Monat sind die eingemachten Gurken genussbereit.

\*\*\*