

ESSIGGURKEN MIT CHILI



ZUTATEN

Für 6 Gläser

Für den Sud

1,5kg möglichst kleine Einmachgurken
1 EL Salz
500ml weisser Balsamicoessig
400ml Wasser
200g Zucker

Pro Glas

1 TL Senfkörner
4-5 Pfefferkörner
Chiliflocken (nach Belieben)
1 Dillblüte oder 1 Strauch Dill
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

1. Gurken gründlich waschen und über Nacht in Salzwasser ziehen lassen
Am nächsten Tag Gurken abwaschen und trocknen. Dicht an dicht in sterile Einmachgläser stellen
2. In jedes Glas die oben aufgezählten Zutaten hineingeben
3. Die Zutaten für den Sud aufkochen und in die Gläser einfüllen
4. Die Gläser sofort verschliessen und bei 90 Grad für 30 Minuten einkochen