



Gewürzgurken selber einlegen

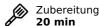


It's a match!

Unsere gelben Senfkörner sorgen mit ihrem mild-nussigen Aroma und der dezenten Schärfe für die richtige Würze.







Zubereitung

- Zwiebeln in Würfel schneiden.
- (2) Gurken waschen und in ein Glas geben.
- Zucker, Salz, Dill, Zwiebelwürfel und Senfkörner in ein Glas geben.
- Wasser und Essig in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die heiße Essig-Zucker-Mischung über die Gurken geben und das Glas verschließen.
- Die Gurken einige Tage durchziehen lassen und genießen.

Zutaten

2.5 kg Einlegegurken200 g Zucker0.5 Liter Essig60 g Salz3 Liter WasserEtwas DillEtwas ZwiebelnEtwas Senfkörner

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.06.2026.