



MEIN GENUSS



Gewürzgurken selber einlegen



It's a match!

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



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

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

Zutaten

2.5 kg Einlegegurken
200 g Zucker
0.5 Liter Essig
60 g Salz
3 Liter Wasser
Etwas Dill
Etwas Zwiebeln
Etwas 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 15.12.2026.