



## 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.