

Schüttelgurken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 grüne Gurken, 2 Zwiebeln, 2 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Salz, 0,25 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Senfkörner, 1 Esslöffel Essigessenz, 1 Esslöffel normaler Essig, 2 Lorbeerblätter, 1 Bund Dill (oder gefroren).

Die Vorbereitungen:

Gurken in Scheiben schneiden, Zwiebeln in hauchdünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel mit Deckel geben und 2 Tage lang im Kühlschrank stehen lassen.

Zwischendurch immer wieder durchschütteln.

Absolut einfach und unkompliziert und super lecker.