

Gurkensalat für den Wintervorrat Dänischer Agurkersalat



Gurken ca. 500- 600 g

1 TL. Salz (+ 1 EL fürs Einsalzen)

300 ml einfachen weißen Brantweinessig

150 g Zucker

200 ml Wasser

Die Gurken schälen und in feine Scheiben hobeln. Mit 1 EL Salz vermischen und 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Im Sieb abspülen und gut abtropfen lassen.

Die Scheiben eng in Gläser füllen und falls gewünscht Dill oder Kümmel darauf geben.

Den Sud heiß über die Scheiben geben, mit einem Löffelstiel etwas stochern und Sud nachfüllen, bis die Scheiben bedeckt sind. Ränder reinigen und die Gläser zudrehen.

In der Mikrowelle bei 750 Watt für 4 Minuten erhitzen. Abkühlen lassen, beschriften.

Kühl und dunkel lagern. Bis zum Verzehr mind. Zwei Wochen ziehen lassen. Danach sind sie praktisch unbegrenzt haltbar.