Gurken süß-sauer

Hier ein einfaches und praktisches Rezept um Gurken und andere Gartengemüse schnell und einfach ohne Mengenangaben zu konservieren.
Zutaten

- Gartengurken
- Dill gehackt
- Szechuanpfeffer
- Senfkörner
- Einmachessig aus dem Rezept "Einmachessig auf Vorrat".

Einmachgläser mit Twist-off - Deckeln

Zusätzlich je 1 Wein-, Johannisbeer- oder Kirschblatt pro Glas.

Die Gurken mit einer Bürste abschrubben um Schmutz und die kleinen Stacheln zu entfernen.

Dann in dicke Scheiben oder längst in fingerlange Stücke schneiden.

Die Scheiben sehr dicht in saubere Schraubdeckelgläser füllen. Darauf kommen 1 gehäufter TL Dill, je 1/2 Tl. Senfkörner und Rosa Beeren und ein paar Körner Szechuanpfeffer.

Mit Einmachessig bis knapp unter den Rand auffüllen.

Die Deckel fest aufschrauben und die Gläser in der Mikrowelle bei 600 Watt 10 Minuten sterilisieren.

Auskühlen lassen und mit Etiketten versehen.