

Gurkenzeit - Rezept No. 2: Schüttelgurken

2007-07-14 19:50:09



Noch ein Rezept aus Omas Fundus: die schnellsten Gurken der Welt. Am leckersten mit Gurken aus dem eigenem Gewächshaus. Nicht-Garten-Besitzer verwenden am besten ganz knackig frische Salatgurken in Bio-Qualität. Shake me baby!

für ca.500 g Gurken, Mengen eventuell nach Geschmack anpassen:

ca. 500 g frische Salatgurke in Bioqualität (oder aus eigenem Anbau ..)

1 helle Zwiebel

1 TL Senfkörner

1 EL Essigessenz (25% Säure)

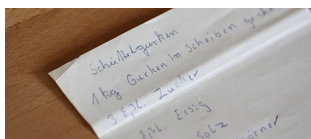
1,5 EL Zucker

1 TL Salz

etwas frischer Dill

1 kleines Lorbeerblatt

1 Pimentkorn



1| Gurken waschen und mit dem Sparschäler dünn schälen. Die Endstücken entfernen, Rest in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

2| Gurkenscheiben in eine große Schüssel mit fest schließendem Deckel geben (Tupper, Lock- Lock o.ä.). Gewürze und Essig zugeben.

3| Deckel fest verschließen und dann ... SCHÜTTELN! Mindestens eine halbe Minute lang kräftig durchschütteln.



5| Gurken in der geschlossenen Schüssel einige Stunden (tagsüber oder über Nacht) an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Frisch verzehren und innerhalb weniger Tage aufbrauchen (im Kühlschrank aufbewahren).