

Schüttelgurken, wie ich sie mache.

Eignet sich gut zum Vorbereiten, da man sie 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahren kann.

Immer mit sauberem Besteck herausnehmen.

So hat man einen täglichen Vorrat an Gurkensalat.

Meine Zutaten:

3 Salatgurken

4 Teel. Zucker

2 Teel. Salz

5 Eßl. Essig

Optional Senfkörner, Dill, Zwiebeln, Knoblauch

Die Gurken werden geschält, halbiert, oder in Scheiben geschnitten/gehobelt. Sollten die Gurken schon etwas älter sein, die Kerne entfernen.

Alle Zutaten in eine fest verschließbare Schüssel oder grosses Glas geben und gut durchschütteln. Wenn die Menge noch nicht ins Glas passt, dann einfach nach 30 Minuten nachfüllen und durchschütteln.

Nach 2 Stunden sind die Gurken durchgezogen und es hat sich einiges an Flüssigkeit gebildet.

Zwischendurch darf nochmal geschüttelt werden..