

Sandwichgurken

4-5 Salatgurken oder die entsprechende Menge kleine Gurken

1 El Salz

Sud:

400 ml Wasser

100 ml weißen Essig

50 g Zucker

1 Tl Salz

Pro Glas:

1 Msp. Kurkuma

1 kleine Knoblauchzehe

½ Tl. Senfkörner

1 Nelke

1 Msp. Ingwer



Die Salatgurken waschen und schräg in ca. 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Salz vermischen und eine Weile stehen lassen. Das gebildete Wasser abgießen und die Scheiben unter fließendem Wasser abspülen.

Die Gurkenscheiben hochkant in gereinigte Gläser verteilen. Die Gewürze darauf geben.

Aus den Zutaten einen Sud kochen und heiß über die Gurken geben.

Die Glasränder reinigen, Deckel aufsetzen und die Gläser bei 600 Watt ca. 4 – 6 Minuten, je nach Größe der Gläser, in der Mikrowelle erhitzen.

Mindestens 2 Wochen durchziehen lassen, danach min. 1 Jahr haltbar.