

Bookkeepers Wintergurkensalat

Rezept reicht fuer 2 grosse und ein mittleres Glas, Twist-off-Deckel oder die amerikanischen Einmachglaeser. Plastikgefaesse fuer kurzzzeitiges Lagern gingen bestimmt auch.

Zutaten :

4		Salatgurken
oder		
5		US Gurken, Kerne entfernen, in Stuecke 2cmx2cm schneiden
200	g	Zwiebeln, in Scheiben
		Salz
200	ml	Rotwein oder Sherry
200	ml	Kraeuteressig, wenn es geht sonst normaler Essig
350	ml	Wasser (inkl. Sud von Gurken)
100	g	Zucker oder Suesstoff (fuer meinen Mann)
5		Lorbeerblaetter
2	TL	Meerrettich, gehaeuft
2	TL	Dill getrocknet oder frisch, gehaeuft
2	EL	Senfkoerner

Zubereitung :

Gurken und Zwiebel mit Salz bestreuen,
6 Std. stehen lassen.
Den Sud von den Gurken/Zwiebeln auf 350ml mit Wasser auffuellen,
mit Wein,
Essig,
Zucker und
Lorbeerblaetter aufkochen (2Min voll kochen).
Gurken und Zwiebeln mit Meerrettich,
Senfkoernern und
Dill in die Glaeser schichten.
Glasraender saeubern.
Die Lorbeerblaetter raus nehmen und
2 pro gr. Glas und
1 pro kleines Glas in die Glaeser legen,
den kochenden Sud in die Glaeser giessen,
Glasraender saeubern.
Sofort schliessen.
Sollen fuer 6 Monate halten,
koennen auch eingekocht werden 30Min bei 80 Grad C.