

# Senfgurken

Die perfekte Begleitung zu Raclette,  
Fondue oder kaltem Fleisch.

## Zutaten

1,5 kg Gurken  
4 EL Salz  
3 Lorbeerblätter  
3 Estragonzweige  
2 Zwiebeln  
5 dl Weinessig  
2 dl Wasser  
40g Senfkörner  
je ½ TL Koriander- und  
Pfefferkörner  
3 EL Zucker

## Zubereitung

Zubereitung: etwa ½ Stunde + 2 Stunden ziehen lassen  
Ergibt ca. 3 Gläser à 500 g

- 1** Gurken schälen, längs halbieren und entkernen.  
In daumendicke Stücke schneiden, salzen und 2 Stunden  
ziehen lassen. Saft abgiessen, Gurken in saubere Gläser  
füllen, dazwischen Lorbeerblätter und Estragon legen.
- 2** Zwiebel in feine Ringe schneiden. Mit Weinessig, Wasser,  
den Gewürzkörnern und Zucker 15 Minuten köcheln.  
Absieben, auskühlen lassen und über die Gurken giessen.  
Gläser luftdicht verschliessen und kühl lagern.

## Tipp

Mit Ingwerscheiben und Chili aufpeppen.  
Kühl gelagert bis zu einem Jahr haltbar.

