



# Räuchern & Kochen by Bohni

## *Saures*

### Bohni's Senfgurken

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 1 Stunde  
Wartezeit: 1 Stunde

Benötigtes Zubehör:  
Schüssel  
Waage  
Sparschäler  
Messer  
Schneidebrett

**Zutaten (für 2 Gläser):**

- 2 Salatgurken
- 25 Gramm Salz
- 2 Zwiebeln, je nach Größe
- 1 Knoblauchzehe
- 20 – 30 Gramm Senfkörner
- 15 Gramm Pfefferkörner
- Dill nach Geschmack
- Ca. 350ml Essig
- 400ml Wasser
- 120 Gramm Zucker

### **Zubereitung:**

Gurken waschen und schälen. Anschließend die Gurken in kleine Würfel schneiden (ca. 1 x 1cm). Die Gurken mit dem Salz bestreuen und 1 Stunde ziehen lassen. Derweil die Zwiebeln und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Dann die Gurkenstücke gut abtrocknen und mit Zwiebeln, Knoblauch und den Gewürzen in Gläser schichten.

Wasser, Essig und Zucker aufkochen und ebenfalls, heiß, in die Gläser füllen. Bitte darauf achten, dass die Gurken vollständig bedeckt sind. Die Gläser fest verschließen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.