

## Eingelegte Schmorgurken

### Zutaten:

1 kg Gurken  
60 g Schalotten  
1 Chilischote  
20 g Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
130 ml Tafelessig  
1 EL Salz  
130 g Zucker  
60 g Senfkörner  
1 Bd Dill



### Zubereitung:

Die Schmorgurken werden geschält und halbiert. Mit einem Esslöffel schabt man dann die Kerne heraus. Nun die Gurken in kleine Stücke schneiden.

Die Schalotten klein schneiden. Die Chilischote halbieren und entkernen, danach in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe häuten und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in kleine Stücken schneiden.

Nun den Essig mit Schalotten, Chili, Knoblauch, Ingwer, Salz, Zucker und Senfkörnern mit dem Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Die Gurken dazu geben und auf kleiner Stufe etwa fünf Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Dill von den Stängeln zupfen und zum Schluß unterrühren. Alles in heiß ausgewaschene Gläser füllen und mit ausgekochten Deckeln verschließen.



Lasst es Euch schmecken!