



Milde Essiggurken

Zutaten:

| | |
|---------|--|
| 1 kg | kleine Gurken gut waschen und in saubere Gläser abfüllen (bis 3 cm unter den Rand) |
| 1 TL | Salz |
| ½ L | Essig |
| ½ L | Wasser |
| 1 | Zweiglein Dill |
| 1 Blatt | fein geschnittener Borretsch |
| 1 | Zweiglein Estragon |
| | Senf- und Pfefferkörner |



Alles zusammen aufkochen und über die Gurken giessen. Die Gurken müssen bedeckt sein.
Gläser verschliessen.

Im Wasserbad bei 80 Grad 10 bis 15 Minuten ziehen lassen oder während 15 – 20 Minuten sterilisieren.

Varianten:

Auf die gleiche Weise lassen sich auch überzählige *Salatgurken* oder *Zucchetti* einmachen.

Die Gurken waschen, evtl. schälen und in 10 cm lange Stängeli schneiden.

Die Zucchetti in Würfeli schneiden.

Tipp:

Weiter eignen sich auch Rüebl, Peperoni, Blumenkohl-/Broccolirösli oder Zwiebeln.