


Süß-saure Gurken

8 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Zutaten:

800 g halbierte, in Scheiben geschnittene Einlegegurken
190 g Silberzwiebeln (Abtropfgew. 190 g)
1 entkernte, in Streifen geschnittene rote Peperoni
300 ml Weißweinessig
200 ml Weißwein (z. Bsp. Riesling)
150 ml Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Lorbeerblätter
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Gewürznelkenpulver
1 Messerspitze Piment
1 Messerspitze gemahlener schwarzer Pfeffer
4 KL Salz
250 g Dr. Oetker Super Gelierzucker 3:1 (1/2 Pkg.)

Zum Unterrühren:

1 Bund gehackter Dill

1 Zubereitung:

Die Zutaten verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 7 Minuten

2 Zum Unterrühren:

Die Lorbeerblätter entfernen. Den Dill unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für sehr scharfe Gurken die Kerne der Peperoni nicht entfernen.