

Essiggurken (nach Opi's Art)

Zutaten: Gurken (grosse Cornichons
 oder kleine Gurken)
 Salz
 Essig (Kräuter oder Wein)
 Zwiebeln
 Zucker
 Estragon
 evtl. Wacholderbeeren, Senfkörner

Zubereitung:

Die Gurken schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke scheiden. Diese in Salz einlegen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag das Wasser abgiessen und die Gurken gut abtropfen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Wasser abkochen und dieses im Verhältnisse 1:1 (halb/halb) mit dem Essig mischen. Den Zucker begeben (auf einen Liter Gemisch etwa 4 Würfelzucker).

Die Gurken, die Zwiebeln und den Estragon in Gläser verteilen, nach Belieben Wacholderbeeren und Senfkörner begeben und mit dem Wasser/Essig-Gemisch übergiessen. Das Eingemachte bis zum ersten Probieren ca. eine Woche stehen lassen.