

# schlesische Gurkenhappen

BIOLANDHOF MEYER-TOMS, KIEBITZHEIDEWEG 6, 27327 SCHWARME

## Zutaten

- 2 kg Gurken
- 1 Bd. Dill
- 2 Schalotten
- 300ml Weißweinessig
- 200ml Balsamico bianco
- 500ml Wasser
- 400g Zucker
- 1 EL Senfkörner
- 1 Teel. Pfefferkörner, schwarz
- 4 Teel. Meersalz
- Estragon, Lorbeerblatt, Dillblüten nach Belieben

## Zubereitung

- Schalotten in dünne Ringe schneiden
- alle Zutaten außer Gurken und Dill mischen und 5 Min. kochen, bei Zimmertemperatur abkühlen lassen
- Gurken schälen, der Länge nach halbieren und in 1 cm dicke Stücke schneiden
- in Gläser schichten, abwechselnd mit Dill und Dillblüten als Deko
- möglichst eng schichten, bis 1 cm unter den Glasrand
- mit Sud übergießen und bei 90°C 20-30 Min. einkochen

GEMÜSE UND MEHR AUS DEM GEWÄCHSHAUS "HORTUS APRICUS"



# schlesische Gurkenhappen

BIOLANDHOF MEYER-TOMS, KIEBITZHEIDEWEG 6, 27327 SCHWARME

## Zutaten

- 2 kg Gurken
- 1 Bd. Dill
- 2 Schalotten
- 300ml Weißweinessig
- 200ml Balsamico bianco
- 500ml Wasser
- 400g Zucker
- 1 EL Senfkörner
- 1 Teel. Pfefferkörner, schwarz
- 4 Teel. Meersalz
- Estragon, Lorbeerblatt, Dillblüten nach Belieben

## Zubereitung

- Schalotten in dünne Ringe schneiden
- alle Zutaten außer Gurken und Dill mischen und 5 Min. kochen, bei Zimmertemperatur abkühlen lassen
- Gurken schälen, der Länge nach halbieren und in 1 cm dicke Stücke schneiden
- in Gläser schichten, abwechselnd mit Dill und Dillblüten als Deko
- möglichst eng schichten, bis 1 cm unter den Glasrand
- mit Sud übergießen und bei 90°C 20-30 Min. einkochen

GEMÜSE UND MEHR AUS DEM GEWÄCHSHAUS "HORTUS APRICUS"



