



### **Zutaten:**

---

ca. 1 kg frische Gurken  
2 Teelöffel Salz  
3 Eßlöffel Zucker  
6 Eßlöffel Branntweinessig  
2 Teelöffel Senfkörner  
1/2 Teelöffel schwarzen Pfeffer gemahlen  
1 Teelöffel schwarzen Pfeffer ganz  
Ringe von 3 Zwiebeln  
reichlich Dill und Bohnenkraut

### **Zubereitung:**

---

*Die frischen Gurken waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden.*

*In eine flache Schüssel schichten und in obiger Reihenfolge die Zutaten mit einlegen. Dill und Bohnenkraut nur darüber legen, denn die kommen zuerst wieder heraus!*

*Bitte mindestens 2 Tage in den Kühlschrank stellen, dann sind sie zum Verzehr bereit.*

*Guten Appetit!*