Schüttelgurken



Zutaten (4 Portionen):

- 2 Gurke(n)
- 5 EL Essig
- 4 EL Zucker
- 2 TL Meersalz
- 1 Zwiebel(n)
- ½ Bund Dill
- 1 TL Senfkörner
- Pfeffer

Zubereitung:

Der Gurkensalat muss mindestens 3 Stunden durchziehen.

Gurken schälen mit dem Gurkenhobel oder per Hand in Scheiben schneiden. Zwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Gurken und Zwiebeln in eine Schüssel mit Deckel geben. Die Essig und Gewürze dazugeben und kräftig schütteln. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und zwischendurch noch mindestens 2 x schütteln.

Der Salat hat dann viel Soße und in dieser ist er auch etwas länger haltbar als normaler Gurkensalat.