

## Eingelegte Schmorgurken bzw. Schnibbelgurken

(ergibt ca. 8 Gläser à ½ l)

400 ml	Weinessig	} Alle Zutaten zusammen aufkochen
1 l	Wasser	
2 EL	Salz	
400 gr.	Zucker	
ca. 15 gr.	Gurkengewürz	
50 gr.	Frischer Ingwer (geschält und gerieben) Dillsamen	
4,5 kg	Schmorgurken (ergibt 3 kg)	schälen, entkernen, in Stücke schneiden
		und
3	Peperoni / Chili	entkernen, kleinschneiden

Alles zum Sud geben und 5 min köcheln lassen.

Vorbereitete Gläser bis zum Rand mit dem heißen Kochgut und Sud füllen und sofort verschließen.

Durch das Abkühlen im verschlossenen Glas entsteht ein Vakuum, welches zu langer Haltbarkeit führt. Am besten schmecken die Gurken, wenn sie vor dem Verzehr mindestens drei Wochen ziehen.

Guten Appetit!