

Grundrezept saure Gurken, Bohnen, Zucchini ...

Einfaches Rezept für eingelegtes Gemüse

Omas saures Gemüse sind der Renner bei jeder Gartenparty. Dazu werden Gurken, grüne Bohnen und / oder Zucchini frisch aus dem Garten zubereitet und in einem Sud eingelegt, dessen Rezept heute hier verraten wird.

Zutaten für den Sud

2 l Wasser
6 El Zucker
3 El Salz
1/4 l 10%igen Essig



Zutaten für saure Gurken / Zucchini

4-5 Lorbeerblätter
2-3 Stängel Dill
Senfkörner, Zwiebeln,
evtl. Pfefferkörner nach Geschmack

Zutaten für saure Bohnen

3-4 Stängel Bohnenkraut
Senfkörner, Zwiebeln
evtl. Pfefferkörner nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten für den Sud zusammen mit 4 – 5 Blättchen Lorbeer und 2 – 3 Stängeln Dill (bei grünen Bohnen nur 3 – 4 Stängel Bohnenkraut) in einen Topf geben, aufkochen und wieder abkühlen lassen. Zwischenzeitlich die Gurken in Scheiben schneiden, die Zucchini entkernen und zerkleinern – beide Gemüsesorten können mit und ohne Schale verarbeitet werden. Die grünen Bohnen bissfest dünsten. Das vorbereitete Gemüse mit jeweils 2 TL Senfkörnern, Zwiebelringen und Pfefferkörnern nach Geschmack in Gläser geben. Die Gläser mit dem Sud auffüllen. Die in der Marinade enthaltenen Kräuter mit auf die Gläser aufteilen. Die Einweckgläser verschließen und einkochen. Das so verarbeitete und eingekochte saure Gemüse hält sich im Keller aufbewahrt auch den gesamten Winter über.

Guten Appetit! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)

