



# Dillgurken selber einlegen

PORTIONEN: 6 EIN-LITER-GLÄSER    VEGETARISCH

[WWW.LINDCHEN.DE](http://WWW.LINDCHEN.DE)

## Zutaten

3,5 kg Gurken	Weißweinessig
4 mittelgroße Zwiebeln	Wasser
1 Bund Dillkraut mit Blüten	Salz
6 TL Senfkörner	1 Knoblauchzehe
	6 Einmachgläser



## Zubereitung

- Fülle die gewaschenen Gurken, die in Ringe geschnittenen Zwiebeln, in Scheiben geschnittenen Knoblauch, Dillkraut und Dillblüten sowie die Senfkörner in die ausgekochten Gläser
- Dann koche den Essig mit Salz und Wasser (1 Teil Essig, 2 Teile Wasser, pro Liter Wasser 2 EL Salz) auf
- Gieße die Flüssigkeit heiß über die Gurken
- Verschließe die Gläser luftdicht und stelle sie in einen Topf mit kochendem Wasser
- Jetzt ca. 30 Minuten bei 90 Grad einkochen

**Lindchen**  
schmeckt