



Selbstgemachtes.de



# Schüttelgurken

Schnelle Gurken, von  
Annemarie Weißbach

## Zubereitung:

1 kg Salatgurken	schälen und in Scheiben schneiden.
1 Zwiebel (groß)	klein schneiden. Die Gurkenscheiben und die Zwiebel in eine Schüssel geben, wo der Deckel dicht ist (eventuell Tupperware).
6 El Essig (Kräuteressig), 3 gestr. El Zucker, 3 gestr. Tl Salz, 3 Tl Senfkörner, Dill, etwas Bohnenkraut	obendrauf und alles kräftig schütteln. Eine Zeit lang kühl stellen und die nächsten Tage verbrauchen!

## Info:

Bohnenkraut braucht nicht unbedingt mit rein!