

Gurkenspalten Süß-Sauer

... mit Chili für einen Pullet-Pork Burger.

Zutaten:

2-3 EL Senfkörner
2 St. Rote Zwiebln in Würfel
2 EL Zucker
1 TL Salz
einige schwarze Pfefferkörner zerstoßen

50 ml Apfelessig
200 ml Apfelsaft

1 ganze Salat-Gurke
ggf. einige Chili´s

Zubereitung:

Die Salat-Gurke waschen und der Länge nach halbieren und von den Kernen mit einem Löffel befreien. Die Gurke schräg in fingerdicke Stücke schneiden. In einer hitze beständige Schale bereit stellen.

Senfkörner 2-3 Min. vorsichtig trocken in der Sauteuse anrösten. Die Zwiebelwürfel, Zucker und Salz zugeben und ggf. mit etwas öl anschwitzen. Essig zum ablöschen zugeben, mit Apfelsaft auffüllen und alles weich kochen. Den Sud mit Pfeffer, oder einigen Chili´s, abschecken und heiß zu den Gurken geben. Alles mit einander vermengen und erkalten lassen.

Tip:

Diese Gurken sind perfekt für einen Pullet-Pork Burger

Historie:

... in Planung

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:gurken-ingelegt-chilli

Last update: **26.07.2022 21:18**

