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 zerstosen

50 ml Apfelessig
200 ml Apfelsaft

1 Salat-Gurke

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://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gurken-eingelegt-chilli?rev=1658863021

Last update: **26.07.2022 21:17**