

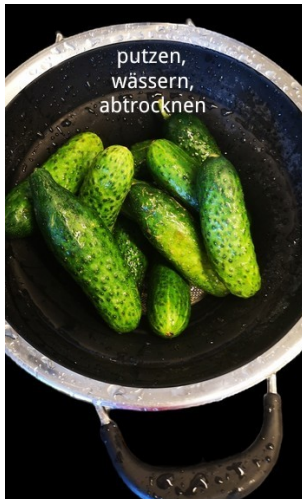
# Salzgurken

Der August ist die richtige Zeit um Salzgurken einzulegen. Man braucht nur Meersalz, Lorbeerblätter, eben die kleinen Gurken und festschließbare Gläser.

Die Salzgurken brauchen 10 Tage für die Fermentation.

## how to

### Gurken



### fermentieren



### essen .....



## Zutaten

3 Lorbeerblätter  
500ml Wasser (gefiltert)  
25g Meersalz  
10 kleine Gurken  
(in Israel zusätzlich trockene Dillspitzen)

Für die Salzgurken zuerst das Wasser mit dem Salz in einem Topf aufkochen.  
Die Gurken waschen, trocken reiben und mit den Lorbeerblättern in ein sauberes Glas schichten.

Das kochende Wasser in das Glas schütten und die Gurken damit bedecken.  
Danach fest verschrauben und für ca. 10 Tage vor dem Verzehr lagern.

## Han-Peter Thomas aus Wien und Wedel