

Pressgurke

Für 6 Personen

2 Salatgurken
1 Bund Blattpetersilie,
5 EL Zucker
10 EL Essigessenz (12%)
1 Prise weißer Pfeffer
6 TL Salz
2 dl warmes Wasser

Gurke waschen, die Enden kappen und einige Streifen abschälen

so dünn, wie möglich hobeln

Gurkenscheiben mit 5 kräftigen Prisen Salz mischen, flach in eine Schüssel oder einen tiefen Teller schichten und mit einer anderen Schüssel oder einem beschwerten Teller bedecken -> der Saft soll ausgepresst werden!

ein Stündchen kaltstellen, dann den ausgetretenen Saft abschütten und die Gurken möglichst noch ausdrücken

Zucker, Essig, Salz warmes Wasser zugeben – mischen. Rühren, bis der Zucker gelöst ist

Petersilie grob schneiden

Sud, Pfeffer und Petersilie zu den Gurkenscheiben geben, mischen und mindestens ein weiteres Stündchen kaltstellen

So, nun aus der Bahn! Es gibt Schwedischen Elchbraten mit Obersauce, Hasselback-Kartoffeln, Steinpilze, Pressgurke und Johannisbeergelee