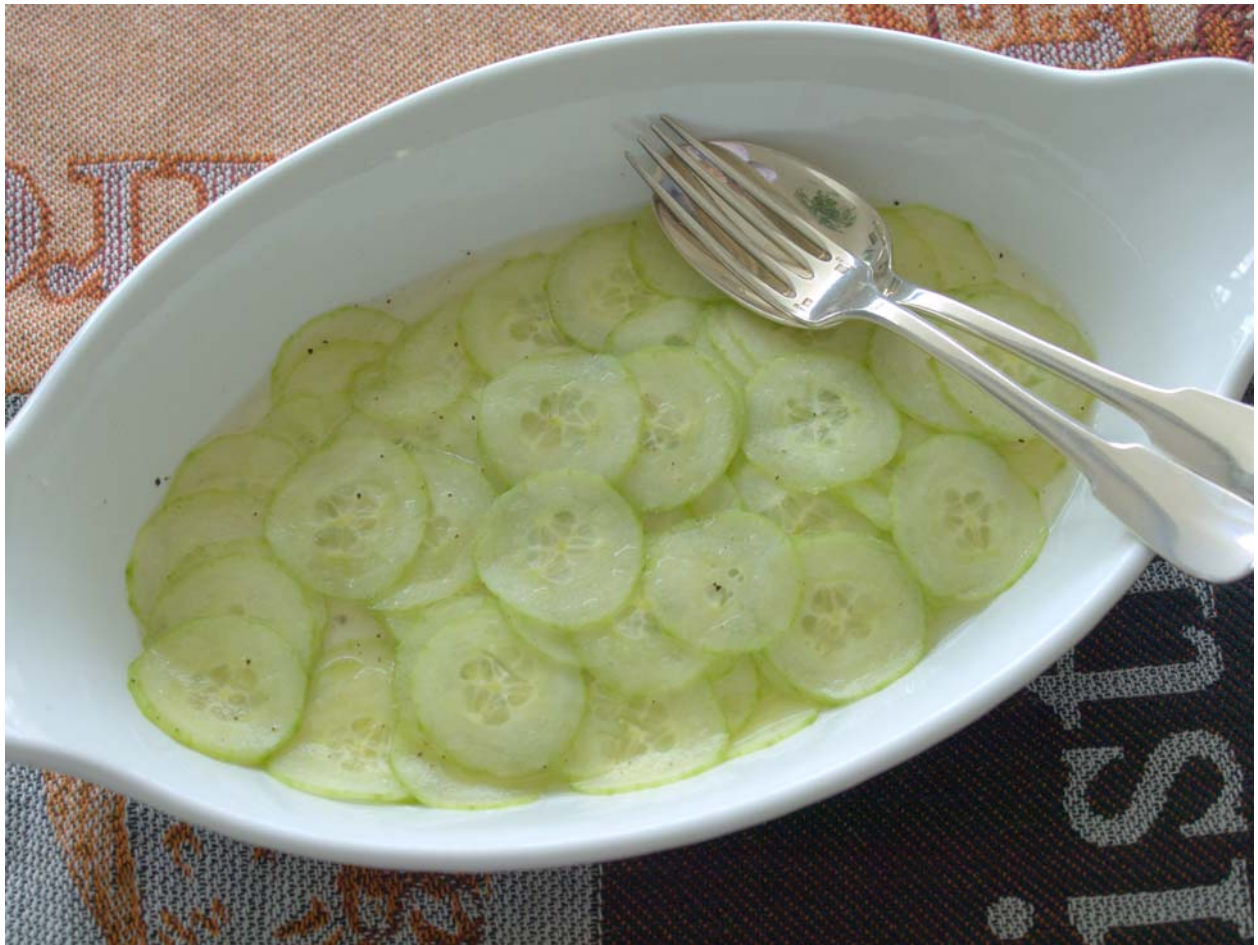


Bayerischer Gurkensalat



Zutaten für 2-3 Personen:

1/2 Salatgurke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine kleine Prise Zucker
1 1/2 EL Estragonessig
1 EL neutrales Öl

1. Gurke waschen und schälen. Mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.
2. Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, 1 1/2 EL Estragonessig und 1 EL neutrales Öl gut vermengen.
3. Gurkenscheiben in tiefen Teller oder in eine ovale Form geben und mit Marinade begießen. Gut mischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Hinweise:

Traditionelle Beilage zu bayerischem Schweinebraten.

Gurken können außerhalb des Kühlschranks ziehen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 65 min, Beilagen, Salate, deutsch, bayerisch

Rezepte und Foto: Walter
Stand 12.03.2017