

Bayerischer Gurkensalat



Zutaten für 2-3 Personen:

1/2 Salatgurke

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/4 TL Zucker

2 EL Estragonessig oder
Weißweinessig

3 EL neutrales Öl

1. Gurke waschen und schälen. Mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

2. Salz, Pfeffer, Zucker, 2 EL Essig und 3 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.

Die 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 13.01.2023