

Dänischer Gurkensalat



Zutaten (2 Personen):

- 1 Salatgurke
- 40g Salz

Dressing:

- 90g Zucker
- 100ml Essig
- 5g Salz
- 100ml Wasser
- 2 TL Kräuter (gehackt – Dill & Petersilie)

Zubereitung:

Die Salatgurke waschen, abtrocknen, in feine Scheiben hobeln und die Scheiben in einem Küchensieb verteilen. Das Salz daraufgeben und etwa 5 Minuten ziehen lassen, so bleiben die Gurken später knackig und nehmen gut Geschmack an.

Währenddessen das Dressing herstellen. Hierzu den Zucker im Essig komplett auflösen. Dies geht am besten, wenn der Essig vorher in einem Topf erwärmt wird.

Jetzt die Salatgurken mit Wasser gründlich abspülen, in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Den Gurkensalat für mindestens eine Stunde kühlstellen damit er das Dressing aufnehmen kann. Dann die Gurken abgießen und den Salat servieren.

Tipp:

Besonders gut passt der Gurkensalat zu Fischgerichten, wie Fischstäbchen, Backfisch, gebratenem Lachs, usw.