

ZUKUNFTS-REZEPT



PICKLED ONIONS

Zutaten

- 6 rote Zwiebeln
- 400 ml Weißwein-Essig / Apfelessig
- 200 ml Wasser
- 6 EL Zucker
- 2 EL Salz
- Gewürze, wie z.B. Pfefferkörner, Koriandersamen, Lorbeer-Blätter, Senfkörner

Zubereitung

Zwiebeln schälen und längs in feine Ringe schneiden. Essig mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und erhitzen. Etwa 1 Minute köcheln lassen, bis Salz und Zucker aufgelöst sind. Von der Hitze nehmen.

Die Zwiebeln in sterilisierte Gläser schichten und mit dem heißen Essig übergießen, so dass die Zwiebeln bedeckt sind. Gläser verschließen und über Nacht ziehen lassen.

SCHNELLE ZWIEBEL

Zutaten

- 5 rote Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 1-2 EL Rotweinessig

Zubereitung

Zwiebeln halbieren und in sehr feine Ringe schneiden. Salz und Essig dazu und 1-2 Minuten durchkneten.



KEINE ZEIT?

Falls alle gepickelten Zwiebeln leer sind, haben wir auch ein schnelles Rezept parat:

