

Eingelegte rote Zwiebel

Diese eingelegten Zwiebel sind schnell gemacht. Eignen sich auf Tomaten, Mettbrötchen, Pizzabelag, einfach so essen und vielem mehr.

Ich verwende sie auch zur Brotzeit, als alternative zu Gurken, da sie so eingelegt keinen zu extremen Geschmack mehr haben.

Die Zwiebel bleiben knackig und sind bis zu 4 Wochen im Kühlschrank haltbar. (so lange halten sie bei uns eh nicht)

Meine Zutaten:

1 Netz mit 500 g roten Zwiebeln

200 ml Wasser

4 Teel. Salz (bitte aufteilen)

1 Eßl. Zucker

2 Teel. Senfkörner

Optional

1 Teel Pfefferkörner

2-3 Wacholderbeeren

1-2 Lorbeerblätter

(können auch weggelassen werden)

ALTERNATIV eignen sich auch

2 Eßl. Einmachgewürz

Tafel- oder Weinbrand Essig
(hab ich jetzt nicht abgemessen)

1 verschließbares Glas ca. 0,5 l
Inhalt

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit 2 Teel Salz bestreuen, mischen und 15-20 Min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Glas waschen und alle weiteren Zutaten, außer dem Essig in einen Topf geben und aufkochen.

Nachdem die Zwiebel durchgezogen sind, diese in ein Sieb geben, kurz mit Wasser abspülen und ganz kurz abtropfen lassen.

Die Zwiebeln in das Glas geben und mit dem heißen Sud aufgießen.

Anschließend mit Essig auffüllen, bis das Glas voll ist.

Glas schließen.

3-4 Stunden ziehen lassen, dann ergibt sich eine tolle Farbe und es kann probiert werden.

Lasst es euch schmecken.

Hier habe ich meine Tomaten gesalzen und die Zwiebel als zusätzlichen Geschmack und Dressing dazugegeben.

