

Rote eingelegte Zwiebeln

Das brauchst du dafür

5 mittelgroße rote Zwiebeln
200 ml Apfelessig
100 ml Wasser
10 Wachholderbeeren
3 Lorbeerblätter
100 Zucker
1 Bügelglas (Ikea)



So wird es gemacht

Die Zwiebeln von der Schale befreien und der Länge nach in feine Ringe schneiden. Zwiebeln in das Glas geben.

Apfelessig, Zucker, Gewürze und Wasser in einem Topf kurz aufkochen lassen und über die Zwiebeln geben. Das Glas nach dem Befüllen verschließen und einmal auf den Kopf stellen. Die Zwiebeln im Kühlschrank mindestens 3 Tage durchziehen lassen.



Dauer
15 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE