

eingelegte Zwiebeln von Anja Gwerder

Mengen für 10 Personen

Sola 26

Quelle: <https://www.einfachkochen.de/rezepte/eingelegte-zwiebeln-das-beste-rezept-fuer-pickled-onions>

300 g rote Zwiebel	sind ca. 3 rote Zwiebeln Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln auf die Weckgläser verteilen
	Den heissen Sud über die Zwiebeln gießen, so dass alles vollständig bedeckt ist, falls nötig die Zwiebeln mit einem Löffel etwas andrücken. Die eingelegten Zwiebeln mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht ziehen lassen – je länger die Zwiebeln ziehen, desto intensiver werden die Farbe und der Geschmack.
2.25 dl Wasser	erhitzen bis es kocht
2.25 dl Essig	Weissweinessig! ins kochende Wasser geben
36 g Zucker	3 bis 4 Esslöffel ins kochende Wasser geben
12 g Salz	1 Esslöffel ins kochende Wasser geben
4.0 g Senfkörner	1 TL ins kochende Wasser geben