Eingelegte Zwiebeln

Zubereitung

Für die Herstellung der eingelegten Zwiebeln geht es erst einmal ans Schälen. Wasche die geschälten Zwiebeln unter kaltem Wasser ab, sodass sie beim Schneiden weniger die Augen reizen. Kleine Zwiebelsorten brauchen nicht zerkleinert zu werden, sie passen wunderbar ins Glas.

Der Sud aus Essig, Wasser, Salz und Gewürzen nach Geschmack wird auf der heißen Herdplatte für einige Minuten erhitzt.

Anschließend lässt Du die Lake abkühlen, bevor Du sie über die Zwiebeln gibst.

In der Zwischenzeit kannst Du die Zwiebeln in die Gläser füllen. Der Einmachsud wird bis zum Rand eingefüllt und das Glas wird direkt luftdicht verschlossen.

Morana T | Pixabay

Zutaten

• 1 kg Zwiebeln od. kleine Schalotten
• 500 ml Essig (Weißwei-, Malzessig, Balsamico)
• 250 ml Wasser
• 2 EL Einmachgewürz
• 6 Gewürznelken
• 3 Lorbeerblätter
• 2 EL schwarze Pfefferkörner
• 2 TL Speisesalz
• Zucker oder Honig
• Ingwer und Chili (wer es scharf mag)