



Eingelegte rote Zwiebeln



Zutaten

2 große rote Zwiebeln

150 ml Weißweinessig

100 ml Wasser

1 TL Salz

2 EL Zucker

Fenchelsamen

Nelken

Koriander

Pfefferkörner

Lorbeerblätter

Senfkörner

Zubereitung

----- 1 -----

Die Zwiebeln in nicht zu dicke Ringe schneiden. Nebenbei die anderen Zutaten aufkochen lassen, bis sich das Salz und der Zucker gelöst haben.

----- 2 -----

Die Zwiebelscheiben in ein heiß ausgespültes Glas schichten und mit der heißen Flüssigkeit übergießen. Die Zwiebeln müssen vollständig bedeckt sein.



----- 3 -----

Auskühlen und zwei Tage durchziehen lassen.

