

Eingelegte rote Zwiebeln

[Griaß di Rezepte](#)[Gemüse](#)[Picknik-Tipps](#)[Sommer](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die roten Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in vorbereitete Einmachgläser (insgesamt ca. 750 ml Fassungsvermögen) geben. In einem Topf den Weißwein- und den Apfelessig erhitzen.

Den Rohrzucker, das Meersalz, den schwarzen Pfeffer und das Lorbeerblatt hinzugeben. Sobald sich der Rohrzucker aufgelöst hat, die Mischung vom Herd ziehen und über die Zwiebelringe gießen. Die Gläser verschließen und auskühlen lassen.

Tipp: Für die mildere Variante der eingekochten roten Zwiebeln den Weißweinessig durch Wasser ersetzen.

Tipp: Die eingekochten roten Zwiebeln schmecken gut in Tacos zu gebratenem Faschierten mit Frühlingszwiebeln, frischer Petersilie, Limettensaft und Cocktailsauce. Sie passen aber auch zu einem Schinkenbrot und zu einem Brot mit frischer Avocado.



ZUTATEN

3 mittelgroße rote Zwiebeln

300 ml Weißweinessig

300 ml Apfelessig

75 g Rohrzucker

1 EL Meersalz

6 schwarze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt