

eingelegte Zwiebeln

Beilage

🕒 15 min + Ziehzeit 👤 8 Portionen

Zutaten

- 4 rote Zwiebeln
- 250 ml Branntweinessig
- 1 gestrichener EL unjodiertes Salz
- 1 gestrichener TL Zucker
- 1 Stiel Dill
- verschließbares Glas (500 ml)

Zubereitung

1. Zwiebeln halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.
Anschließend Zwiebeln in das Glas füllen.
2. 250 ml Wasser, Essig, Salz und Zucker solange verrühren bis sich Salz&Zucker aufgelöst haben.
3. Essigmischung ebenfalls ins Glas geben bis alle Zwiebeln mit Flüssigkeit bedeckt sind.
4. Dillstiel drauflegen.
5. Den Glasrand mit einer Frischhaltefolie bedecken, Deckel verschließen und 4-6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

guten Appetit!



- eignet sich perfekt in den Salat, den Burger, in Tacos oder Bowls.
- im Kühlschrank circa 2 Wochen haltbar.

