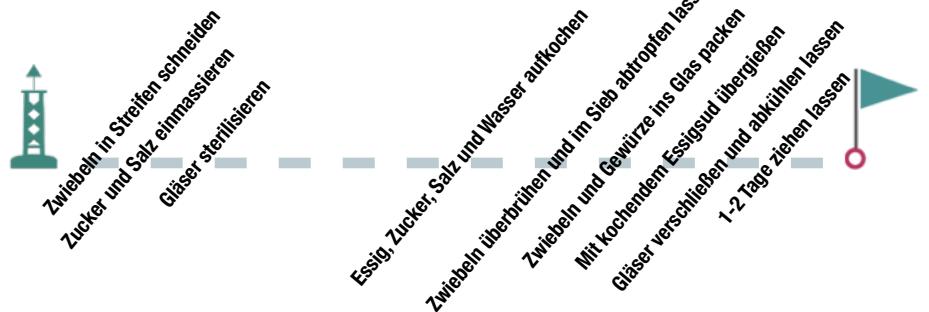




Streckenzeit: circa 35 min (mit Marinieren)



Eingelegte rote Zwiebeln (süß-sauer)

Anmerkung: Die dänischen roten Zwiebeln „Syltede rødløg“, sind keine Dauerkonserve. Fest verschlossen halten sie sich im Kühlschrank mehrere Wochen. Geöffnet sollten sie innerhalb von 1-2 Wochen verzehrt werden. Die Zwiebeln passen zu Burgern, Hot-Dogs oder Fischfrikadellen

Zubereitung: Die Zwiebel halbieren, den Wurzelansatz und Spitze abschneiden. Zwiebelhälften pellen. Falls notwendig, den Keim entfernen und die Zwiebel mit dem Messer in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen mit 2 TL Zucker und 1 TL Salz verkneten und für circa 30 min. marinieren.

Die Gläser und die Deckel zum Desinfizieren mit kochendem Wasser auffüllen bzw. übergießen und auf einem sauberen Tuch abtrocknen. Bereithalten.

Die marinierten Zwiebelstreifen mit kochendem Wasser überbrühen, für 1 - 2 Minuten ziehen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen. Dadurch werden sie etwas milder und mögliche Keime werden entfernt.

Den Essig mit Wasser und 3 EL Zucker und 1,5 TL Salz in einem Topf aufkochen. Falls der Sud zu sauer schmeckt, noch mit etwas Zucker nachjustieren.

Die abgetropften Zwiebelstreifen mit sauberen Händen in die Gläser füllen, nicht zu fest pressen und Gewürze nach Wunsch dazugeben. Den kochenden Sud bis zum Rand über die Zwiebeln gießen und die Gläser fest zuschrauben.

Um zu überprüfen, ob sie Gläser dicht sind, drehe ich sie kurz einmal um. Danach lasse ich die Gläser mit dem Deckel nach oben abkühlen. Wenn alles dicht ist, knackt es irgendwann, das Vakuum ist entstanden und die Gläser sind haltbar. Wenn sauber gearbeitet wurde, halten sie sich ungeöffnet im Kühlschrank für einige Wochen. Nach zwei Tagen ist alles schön durchgezogen und die Zwiebeln sind durchgefärbt und extrem knackig.

Werkzeuge: Messer, Brett, Schüsselchen, Sieb, Topf und Einmachgläser

Die Zutaten für 3 kleine Gläser (à 250 ml)

**5 mittlere rote Zwiebeln
300 ml weißer Branntweinessig
300 ml Wasser
3 - 4 EL Zucker (weiß oder braun)
1-2 TL Salz**

Gewürze nach Wahl und Geschmack z.B.:

Asiatisch:
Chili, Knoblauch, Sternanis, Ingwer,
Kumin- und Koriandersaat, Zimt

Klassisch:
Wacholderbeere Nelke und Lorbeer

Dänisch:
Dill, Senfsaat, schwarzer Pfeffer, Nelke

