



Eingelegte rote Zwiebeln

Eingelegte rote Zwiebeln

2 mittelgroße rote Zwiebeln

160 ml Leverno Aceto Balsamico di Modena

160 ml Wasser

1 Esslöffel Zucker

0.5 Teelöffel Salz

1 Teelöffel getrockneter Oregano

0.5 Teelöffel schwarze Pfefferkörner

0.5 Teelöffel rote Paprikaflocken (optional)

Zubereitungszeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Außerdem:

Glas zum Einlegen (Bsp. Gläser mit Schraubdeckel)

Eingelegte rote Zwiebeln

1.

Balsamico-Essig, Wasser, Salz und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich Salz und Zucker vollständig aufgelöst haben.

Die roten Zwiebeln in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die geschnittenen Zwiebeln, den getrockneten Oregano, die schwarzen Pfefferkörner und die roten Paprikaflocken in ein sauberes Glasgefäß (sterilisiert) geben. Die warme Essiglake darüber gießen und das Glas mit einem Deckel verschließen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen.