Rezept

# 24-Stunden-Pickles Aus roten Zwiebeln

Ein Rezept von 24-Stunden-Pickles Aus roten Zwiebeln, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| | 2-3 rote Zwiebeln (etwa 200 g) |
| **1 TL** | schwarze Pfefferkörner |
| | ½ TL Kreuzkümmelsamen |
| | ½-1 Zimtstange |
| **150 ml** | Weißweinessig |
| **1 TL** | feines Meersalz |
| | bis zu ½ TL Chili-Flakes (wer mag) |
| | ½ TL Koriandersamen |
| **2** | Lorbeerblätter |
| **2** | Nelken |
| **75 g** | Zucker |
| | Twist-off-Glas oder Einmachglas (mit säureresistentem Deckel, sterilisiert) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, längs halbieren und dann quer in ½ cm dicke Halbringe schneiden. Zusammen mit den Gewürzen möglichst dicht in das Glas schichten (dazu hilft es, das Glas zwischenzeitlich mit dem Deckel zu schließen und sanft zu schütteln). Das Glas sollte annähernd randvoll mit Zwiebeln und Gewürzen gefüllt sein, da sich das Volumen der Zwiebeln während des Einlegens verringert.

2. Den Essig mit 150 ml Wasser, Zucker und Salz aufkochen und über die Zwiebeln gießen – sie sollten alle bedeckt sein. Das Glas verschließen und leicht aufstoßen, damit etwaige Luftbläschen aus dem Sud entweichen können. Abkühlen lassen.

3. Dann die Pickles im Kühlschrank mindestens 24 Stunden durchziehen lassen (nach ein paar Tagen schmecken sie noch intensiver) und dort auch bis zum Verschenken aufbewahren.