

Rezept

# Eingelegte Schalotten mit Sherryessig

Ein Rezept von Eingelegte Schalotten mit Sherryessig, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>1 1/2 kg</b> kleine Schalotten (ersatzweise Perlzwiebeln)	Schale von 1/2 Bio-Orange
<b>6</b> kleine Lorbeerblätter	<b>250 ml</b> Sherryessig (7 % Säure)
<b>1 TL</b> Pimentkörner	<b>1 TL</b> Pfefferkörner
<b>1 TL</b> Zimtblüten	<b>1 1/2 EL</b> Salz
<b>100 g</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Schalotten schälen, größere halbieren. In die Gläser schichten. Orangenhälfte heiß waschen, die Schale in einem 1 cm breiten Streifen sehr dünn abschälen, in 6 Stücke schneiden und mit den Lorbeerblättern auf die Gläser verteilen.

---

2. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser zum Kochen bringen. Den Essig mit 700 ml Wasser aufkochen, Piment, Pfefferkörner, Zimtblüten und Salz dazugeben. Den Zucker in einem Topf haselnussbraun karamellisieren. Essigmischung dazugießen und alles offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen. Die Essigmischung und die Gewürze gleichmäßig bis 3 cm unter den Rand auf die Gläser verteilen, sodass die Schalotten mit Flüssigkeit bedeckt sind.

---

3. Gläser verschließen und auf das hohe Blech des Backofens stellen. Halb in den Ofen schieben (unten), kochendes Wasser angießen, ganz einschieben und die Tür schließen. Schalotten ca. 1 Std. einkochen, im Ofen abkühlen lassen. An einem kühlen Ort mind. 2 Wochen ruhen lassen.