

## Rezept

# Perlzwiebeln

Ein Rezept von Perlzwiebeln, am 01.03.2024

## Zutaten

1,2 kg	Perlzwiebeln				Salz
<b>500 ml</b>	Weißweinessig (7% Säure)		<b>150 g</b>	Zucker	
	1/4 TL gemahlene Kurkuma		<b>5</b>	kleine getrocknete Chilischoten	
<b>2 TL</b>	schwarze Pfefferkörner		<b>2 TL</b>	Koriandersamen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 5 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Zwiebelchen schälen, die Wurzeln abschneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen und die Perlzwiebeln darin 3 Min. blanchieren, in Eiswasser abkühlen und anschließend abtropfen lassen.
2. Den Essig mit 500 ml Wasser, dem Zucker, der Kurkuma und 2 TL Salz aufkochen. Die Zwiebelchen mit den restlichen Gewürzen in die Gläser schichten. Den kochend heißen Essigsud darübergießen und die Gläser sofort fest verschließen.
3. Die Gläser im Wasserbad im Backofen oder im Topf 30 Min. bei 90° einkochen. Danach abkühlen lassen und die Perlzwiebeln an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren. Vor dem Öffnen mindestens 3 Wochen durchziehen lassen.