

## Rezept

# Red Onion Pickles

Ein Rezept von Red Onion Pickles, am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>60 ml</b> Apfelessig (ersatzweise Weißweinessig) | <b>2 TL</b> Zucker         |
| Salz  | <b>140 g</b> rote Zwiebeln |
| <b>1</b> grüne Chilischote                          |                            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Haltbarkeit**  
Haltbarkeit: ca. 1 Monat

## Zubereitung

1. In einem kleinen Topf den Essig mit 120 ml Wasser, dem Zucker und 1 TL Salz erhitzen, bis sich Salz und Zucker auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und den Sud etwas abkühlen lassen.

---

2. Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischote putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln und Chiliringe in ein sauberes Einmachglas (250 ml) geben.

---

3. Den warmen Einmachsud über die Zwiebeln gießen. Das Glas verschließen und ca. 1 Std. auskühlen lassen. Nach 1 Std. sind die Zwiebeln essfertig. Sie schmecken aber noch besser, wenn sie über Nacht im Kühlschrank ziehen durften - dabei wird auch die Farbe leuchtender.

---

4. Die Pickles im Kühlschrank lagern. Sie schmecken in den ersten Wochen am besten, danach verblasst auch die Farbe zunehmend.