



Syltede rødløg

Zutaten

- ❖ 10 rote Zwiebeln
- ❖ 800 ml Essig kann auch Essig mit Frucht sein, dann aber gucken ob das mit dem Apfelsaft passt!
- ❖ 240 ml Apfelsaft
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Teelöffel Pfefferkörner
- ❖ 1 - 2 Lorbeerblätter
- ❖ 1 Teelöffel Senfkörner

Mise en place

- ❖ Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Geht mit der Mandoline, der Küchenmaschine oder einfach mit dem Messer.
- ❖ Alle anderen Zutaten abwägen und abmessen

Zubereitung

Die so Zwiebelringe oder streifen in ein Einmachglas stapeln.

Den Essig zusammen mit dem Apfelsaft, der Prise Salz, den Pfefferkörner, dem Lorbeerblatt und den Senfkörnern in einen Topf und aufkochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat! Diesen Fond über die Zwiebeln gießen. Das Glas möglichst voll giesen. Das Glas verschliessen und auf den Kopf stellen. Wenn es abgekühlt ist drehen und den klick des Deckels überprüfen.