



*Da bleibt kein Angetrocken!*

### **Eingelegte Rote Zwiebeln**

Ein leckeres Topping für's Smørrebrød, Salat, Steak, Käse, Suppen oder als Antipasti. Der kulinarischen Kreativität sind hier wieder mal keine Grenzen gesetzt. Gebt Eure Lieblingskräuter und Gewürze mit in die Lake, es wird garantiert köstlich.

Für eine weihnachtliche Version fügt Ihr einfach ganze Nelken, geschroteten Kardamom und Sternanis hinzu.

Die eingelegten Zwiebeln halten sich im Kühlschrank ca. zwei Wochen.

### **Rezept eingelegte Rote Zwiebeln** (für zwei Einmachgläser á 500 ml)

215 g Zucker

250 ml Essig

250 ml Wasser

5 rote Zwiebel

2 ½ EL frisch gepressten Zitronensaft

#### **Zubereitung:**

Zucker, Essig und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Zwiebeln hinzugeben und 2-3 min. in der Lake kochen.

Die Zwiebeln mit einer Schöpfkelle abschöpfen und auf die Einmachgläser verteilen. Die Lake noch mal bei starker Hitze 5 min. ohne Deckel kochen lassen.

Die Essiglake und den Zitronensaft auf die beiden Einmachgläser verteilen. Gläser luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Spaß und Freude beim Nachkochen!