Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Eingelegte, süß-saure Silberzwiebeln

Eingelegtes zum Vesper…

Es ist eine gesellige Arbeit, das Pellen der klitzekleinen Silberzwiebelchen. Die Mühe lohnt sich allemal, denn unsere eingelegten Zwiebelchen schmecken so gut zum Vesper. Die gelbe Farbe bekommen die knackigen Zwiebeln vom kostbaren Safran. Ich empfehle, die Silberzwiebeln vor dem Genuss mindesten 2-3 Wochen stehen zu lassen. Wer nicht solange warten kann, probiert diese am nächsten Tag.

Zutaten

- 400 g Silberzwiebeln

- 400 ml Weißweinessig
- 30 g Salz
- 2 EL Honig
- 2 EL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 4 Nelken
- 4 Pimentkörner
- Safran
- Einmachhilfe

Zubereitung

Die Silberzwiebeln schälen und in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser bedecken und beiseitestellen.

Die Senfkörner, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Pimentkörner mischen und ebenfalls beiseitestellen.

Nun 200 ml Wasser, Essig, Safran, Honig sowie die Einmachhilfe im Kochtopf aufkochen. Den Sud fünf Minuten kochen lassen.

Danach die Silberzwiebeln hinzugeben und 1 Minute kochen lassen. Die Silberzwiebeln mit einem Sieblöffel herausnehmen und mit den Gewürzen in saubere Einmachgläser schichten.

Den Sud erneut aufkochen und heiß über die Silberzwiebeln und Gewürze in die Einmachgläser gießen. Die Gläser fest verschließen.

Vor dem Servieren erst drei Wochen ziehen lassen.