

## Eingelegte, süß-saure Silberzwiebeln



### 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.