



New Wave Cooking

Gepicklete Zwiebeln

Zutaten

3-4 rote Zwiebeln (ca 250 g)
2TL gelbe Senfkörner
1TL Salz

1/2TL gemahlener Pfeffer
6EL Aceto Balsamico oder anderen Essig
optional: 1TL Zucker

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
In ein Glas geben das Raum zum Mischen lässt.

Die restlichen Zutaten dazugeben und das Ganze mit einer Gabel gut mischen. Die Zwiebeln sollten nun mindestens 2 Stunden, aber am besten über Nacht ziehen, gelegentlich rühren.



Die restlichen Zutaten dazugeben und das Ganze mit einer Gabel gut mischen. Die Zwiebeln sollten nun mindestens 2 Stunden, aber am besten über Nacht ziehen, gelegentlich rühren.

Tipp: für dieses Rezept braucht es nicht die volle Menge, die Hälfte würde sicher auch reichen. Ich mache jedoch gerne immer mehr davon, diese eingelegten Zwiebeln werden als Topping jedes Essen auf.