

Rotwein- zwiebeln



TIPP

Die Rotwein-Zwiebeln eignen sich wunderbar zum Verfeinern von Salaten oder als säuerliche Beilage zu Wildgerichten.

ZUTATEN FÜR 2 EINMACHGLÄSER JE 1L:

1 kg ERNTEKRONE Zwiebeln
4 EL BIO SONNE Cranberries
500 ml Essig
500 ml Rotwein
20 g Zucker
1 TL COOK! Thymian
20 g Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln schälen und in dicke Ringe schneiden – zusammen mit den Cranberries in sterile Einmachgläser schichten.
2. Aus Essig, Rotwein, Zucker, Thymian und Salz einen Sud aufkochen.
3. Die heiße Flüssigkeit ebenfalls in die Gläser geben, bis alle Zwiebeln vollständig bedeckt sind – fest verschließen und abkühlen lassen.
4. Die Zwiebeln können bereits nach 2–3 Tagen verzehrt werden und sind bis zu drei Monaten haltbar.