

Schalotten - Scharfe

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Zwiebel

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Schalotten; oder kleine Zwiebeln
1/4	Ltr.	Essig
1/4	Ltr.	Wasser
100	Gramm	Zucker Salz
2	Essl.	Pfefferkoerner
1	Essl.	Getrocknete Chillischoten
3		Ungespritzte Zitronen
2	Bund	Dill
1/4	Ltr.	Weisswein

Anleitung:

Schaelen Sie die Schalotten oder Zwiebeln und kochen Sie sie mit Wasser, Zucker, Salz, den Pfefferkoernern und Chillischoten auf. 10 min ziehen lassen. Die gewaschenen Zitronen in Scheiben schneiden und mit den Schalotten und dem Dill in Glaeser fuellen. In den Sud Wein geben und erhitzen, aber nicht aufkochen. Heiss in die Glaeser fuellen und diese verschliessen.

Bewahren Sie sie 4 Wochen kuehl auf, und reichen Sie diese pikanten Zwiebeln zur Kaeseplatte oder zum Fondue.