



## GEPICKELTE ZWIEBELN

### Zutaten:

400 g	Zwiebeln, in 0,5cm Ringe
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Apfelessig
2 EL	Senfkörner
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
4	getrocknete Tomaten, gewürfelt

### Zubereitung für 2-3 Portionen:

Die Zwiebeln schälen und in Ringe oder Streifen schneiden.

Die Wasser mit dem Essig und den Gewürzen aufkochen, die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls kurz aufkochen lassen.

Anschließend kurz in dem heißen Fond ziehen lassen und noch heiß in ein sauberes Einmachglas abfüllen.

### Abwandlungen:

Statt Zwiebeln könnt ihr auch Lauch oder Schalotten verwenden. Etwas angepresster Knoblauch gibt noch mehr Schärfe.

Statt der getrockneten Tomaten eignen sich auch fein gewürfelte Datteln sehr gut. Diese bringen mehr Süße und einen feinen Karamellgeschmack in die Pickles.

Bei den Gewürzen könnt ihr euch ebenso nach Gusto austoben. Rosmarin oder Thymian passen z. B. ausgezeichnet.

Gebt ihr etwas rote Bete (1 oder 2 Scheiben) mit dazu, bekommt ihr eine intensive rote Farbe.

