

Zwiebeln auf Vorrat einmachen

Tipp von Esther Kern



Sie kennen das Problem: Jedes Mal, wenn man Zwiebeln schneidet, riechen die Hände danach noch Stunden. Auch Waschen hilft oft nicht gegen den hartnäckigen Duft. Gute Kunde: Zwiebeln lassen sich gut auch auf Vorrat hacken und einmachen. Seit mir das eine junge Spitzenköchin gezeigt hat, steht bei mir fast immer ein Glas gehackte Zwiebeln im Kühlschrank.

Als Grundrezept verwende ich dieses:

4 Zwiebeln fein schneiden und mit 2 EL Sonnenblumenöl andünsten. 1 dl Weissweinessig, 1 dl Weisswein und ½ TL Salz dazugeben. Köcheln, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. In ein Glas abfüllen, im Kühlschrank zwei bis drei Wochen haltbar. Nach Belieben kann man die Zwiebeln mit Gewürzen aromatisieren oder auch mit Honig.

Ich nutze diese Zwiebeln beispielsweise für Salatsauce, auch für einen Kartoffelsalat. Wenn man beim Kochen etwas Honig oder Zucker dazugibt, kann man sie auch so, als Relish, zu Fleisch servieren.