Bloody Onions - rote Burgerzwiebeln:

... ein echter hinkucker auf jedem Burger, Steaks oder Sandwiches.

Zutaten:
6 weiße Zwiebeln
400 ml Rote Beete Saft
250 ml Weißweinessig
40 ml Balsamico
8 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2 Kardamomkapseln
1 Chilischote
2 cm Ingwer
2 Knoblauchzehen
200 g Zucker
2 TL Meersalz

Zubereitung:
Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Mit Salz und 2 TL Zucker in einer Schüssel mischen und für eine halbe Stunde offen ziehen lassen.

Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote waschen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein hacken.

Topf mit restlichem Zucker auf dem Seitenkochfeld bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Zucker goldbraun karamellisieren lassen und mit Essig und Rote-Bete-Saft ablöschen. Hitze reduzieren, Gewürze zugeben und umrühren.

Gewürzsud 15 Minuten bei niedriger Hitze auf dem Seitenkochfeld einkochen, bis er zur Hälfte reduziert ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zwiebeln mit Sud inkl. Gewürzen in ein sauberes verschließbares Glas füllen und kühl lagern. Dabei darauf achten, dass die Zwiebeln vollständig bedeckt sind.

Damit die Zwiebeln richtig durch ziehen, und färben, ca. 1 Woche kühl und dunkel lagern.

Tip:

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bloody_onions?rev=1720354218

Last update: **07.07.2024 14:10**