

Nektarinen-Rote-Zwiebel-Pickles

Zutaten für 2 Gläser:

½ Tasse Wasser

¼ Tasse Reissessig

1 TL Salz

4 rote Zwiebeln

4 Nektarinen (jeweils in 16 Spalten schneiden)

2 EL Reismalz



Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Nektarinen in Spalten schneiden (16 Stück pro Nektarine, nicht zu dünn).

Wasser zum kochen bringen. Die Zwiebelringe in die kochende Flüssigkeit geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Dann über einem Sieb abgießen, die Kochflüssigkeit auffangen, einen Moment abkühlen lassen und dann den Reissessig dazu geben, zur Seite stellen.

Nun 2 EL Reismalz in einer Pfanne schmelzen lassen, die Nektarinspalten dazu geben und karamellisieren. Dann die Zwiebelringe dazu geben, alles gut mischen und in eine Schüssel umfüllen. Den Zwiebelkochsud dazu geben und mit Salz abschmecken.

Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen (ca. 12 Stunden).

Am nächsten Tag Gläser und Deckel in heißem Wasser auskochen und kopfüber auf ein sauberes Küchentuch zum trocknen stellen (am besten mit der Grillzange aus dem Wasser fischen, Vorsicht heiß).

Nun alles in die Gläser füllen. Nektarinen und Zwiebeln müssen vom Sud völlig bedeckt sein. Wenn vorhanden lege einen Beschwerungsstein oben auf. Nun den Deckel lose auf die Gläser legen und in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 1-2 Wochen sind die Pickles fertig und das Glas kann zugeschraubt werden. Pickles zu den Mahlzeiten genießen (Empfehlung: 1 TL pro Mahlzeit.)

