

# Roten Zwiebeln zum Rindertartar

by Joscha Bastians



Die Zwiebeln sind eine geniale Ergänzung zum Rindertartar.

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden
2. Alle Zutaten (mit Ausnahme der Zwiebeln) aufkochen
3. Etwas abkühlen lassen und die Zwiebeln hinzugeben
4. In einem Glas mit Deckel mindestens 2 Stunden ziehen lassen

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Messer
- Schüssel
- Abdeckbares Glas

### Zutaten: 4 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.grillgoods.de](http://www.grillgoods.de)

#### *Für die Zwiebeln:*

Menge	Lebensmittel
500g	Rote Zwiebeln (feine Scheiben)
200g	Wasser
200g	Weißwein Essig
80g	Zucker
12g	Salz
3g	Senfkörner
2,5g	Pfefferkörner
1,5g	Koriander Samen
0,5g	Lorbeer