

Zwiebelsalat mit gek. Schinken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2,5 kg Zwiebeln, 125 ml Weinbranntessig, 250 gr Miracel Whip light, 500 gr gek. Schinken, 1 l Leitungswasser.

Die Vorbereitungen:

Essig im Wasser aufkochen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Gekochten Schinken würfeln.

Die Zubereitung:

Nachdem das Essig-Wassergemisch aufgeköcht hat, die Zwiebelringe hinzutun und den Herd ausstellen!! Das Ganze 20 Minuten im Topf ziehen lassen. Danach Zwiebelringe in ein Sieb zum Abtropfen geben. Die Schinkenwürfel mit dem Miracel Whip vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluß die Zwiebelringe untermischen.

Das Ganze über Nacht ziehen lassen.