Zwiebelsalat mit Schüblig

Ein Zwiebelsalat muss nicht tränentreibend sein, wenn man dazu eher milde, rote Zwiebelsorten verwendet und sie vorab in einem Sud mit Essig, Salz und einer Prise Zucker kurz brüht.

Mit einer Salatsauce mit reichlich Kräutern, Basilikum und Petersilie und etwas Senf, gibt das ein kräftiger aber nicht zu deftiger Salat, der sich gut als Zugabe auf einem Salatteller macht, oder bestens als Beilage zu gegrillter oder gebratener Wurst passt.

Zutaten

```
1     rote Zwiebel, ca. 150g
1     St.Galler Schüblig

Sud:
2     Prisen Salz
1El   Essig
1Tl   Zucker
3dl   Wasser

Sauce:
3El   Rapsöl
1El   weisser Balsamico
1Tl   Dijon-Senf
6-7   frische Basilikumblätter
1     gute handvoll italienische Petersilie
      Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Zwiebel längs halbieren und zu 5mm dicken Scheiben schneiden. Zutaten für den Sud

aufkochen, Sobald der Sud köchelt, die Zwiebeln zugeben, nochmals aufkochen, Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Zwiebeln 5 Minuten ziehen lassen. Zwiebel in ein Sieb abgiessen und auskühlen lassen.

Rapsöl, Balsamico und Senf vermischen. Kräuter nicht allzu fein hacken und mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgekühlte Zwiebeln mit der Sauce vermischen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Auf etwas Blattsalat anrichten.