



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

EINGELEGTE ROTE BETE



FÜR 2 GLÄSER MIT 500 ML INHALT

ZUTATEN

1,5 kg kleine Rote Bete Knollen
1 TL Salz
1 TL Koriandersamen
1 TL Senfsamen
½ TL Pimentkörner
1 EL schwarze Pfefferkörner
4 getrocknete, kleine Chilischoten
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
500 ml Rotweinessig
1 TL getrockneter Dill
1 EL Rohrzucker
½ TL Kräutersalz

ZUBEREITUNG

Rote Bete waschen und bürsten. Die Knollen nicht anschneiden, sonst bluten sie aus. Einen Topf knapp mit Wasser bedecken, Salz, Gewürze und Lorbeer dazugeben. Mit Deckel bei mittlerer Hitze 40 Min garen. Die Knollen in ein Sieb schütten, dabei die Gewürze auffangen. Die Rote Bete schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Zwei sterilisierte Gläser bereitstellen. Knoblauch und Schalotten schälen und beides in feine Scheiben schneiden. Den Rotwein mit Dill, Zucker und Kräutersalz aufkochen. Die Rote Bete-Scheiben abwechselnd mit den Knoblauch- und Schalottenscheiben in die Gläser einschichten. Die mitgegarten Gewürze dazugeben. Die Gläser mit dem kochenden Essig begießen und die Gläser verschließen. Abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank 3 Tage durchziehen lassen.

Die geschlossenen Gläser halten sich gekühlt ca. 3 Wochen. Zu gekochtem Rindfleisch, Braten und Geflügel. Zu Leberterrinen. Passt wunderbar zu Ziegenfrischkäse!