

## Eingelegte Rote Bete

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

55  
Min.

NIVEAU



In einer Stielkasserolle Wasser, Essig, Zucker, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Knoblauchzehen, Senfsamen, Zimt und etwas Salz zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 5 Minuten weiter köcheln lassen.

- 4 -

Einmachgläser mit heißem Wasser sterilisieren, Rote Bete hineingeben und mit der Essig-Mischung auffüllen. Gläser fest verschließen.

### Zutaten für 4 Rote Bete

4 Rote Bete  
180 ml Wasser  
350 ml Essig  
150 g Zucker  
1/2 Teelöffel Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
2 Knoblauchzehen  
1/2 Teelöffel Senfsamen  
1/4 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Zimt

- 1 -

Rote Bete gründlich waschen. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen. Rote Bete ca. 50 Minuten kochen, abkühlen lassen und schölen.

- 2 -

Rote Bete in Scheiben schneiden. Du kannst sie aber auch in feine Julienne oder Wedges schneiden.

- 3 -