

Rote-Bete-Ketchup

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas (á 700 g)

450 g Rote Bete (vorgekocht)
230 ml Apfelweinessig
110 g brauner Zucker
1 große Zwiebel
1/2 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Koriander (gemahlen)
1/4 Teelöffel Nelkenpulver
schwarzer Pfeffer

- 1 -

Zwiebel schälen und grob hacken. Rote Bete in Würfel schneiden. Zwiebel, Rote Bete, Apfelweinessig und Zucker in eine große Stielkasserolle füllen. Kurz aufkochen, dann Hitze reduzieren und bei mittlerer Stufe etwa 25 Minuten garen, bis die Rote Bete weich ist.

- 2 -

Stielkasserolle vom Herd nehmen. Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Koriander und Nelkenpulver abschmecken.