Rote Rüben eingelegt

Die selbst eingelegten Rote Rüben auch Rote Bete genannt, sind eine köstliche Gemüse- oder Salatbeilage. Mit diesem Rezept lässt sich das gesunde Gemüse ganz einfach einkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,8 h

Zutaten

1.5 kg	Rote Rüben (Rote Bete)
50 g	Kren (frisch gerieben)
1 EL	Salz
1 TL	Senfkörner
8 Stk.	Pfefferkörner
2 Stk.	Lorbeerblätter
750 ml	Wasser
250 ml	Weißweinessig
4 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **eingelegten Rote Rüben** zuerst die Roten Rüben gründlich zu waschen und dann in einem Topf mit Wasser im Ganzen zirka 45 Minuten gar kochen. Vom heißen Wasser nehmen und schälen.

2. Schneide sie dann in dünne Scheiben oder verwende eine grobe Reibe, um sie zu raspeln. Lege sie in eine große Schüssel.

3. In einem separaten Topf bringst du geriebenen Kren, Salz, Senf, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zusammen mit Wasser, Essig und Zucker zum Kochen. Lass den Sud nach dem Kochen kurz abkühlen. Gieße dann den abgekühlten Sud über die vorbereiteten Roten Rüben in der Schüssel. Bedecke die Schüssel und lasse alles über Nacht stehen, damit die Aromen sich gut verbinden können.

4. Am nächsten Tag kannst du die eingelegte **Rote Bete** in saubere, sterile Einmachgläser füllen. Achte darauf, die Gläser randvoll mit der Flüssigkeit zu füllen.

5. Verschließe die Gläser gut und bringe sie in einem großen Topf mit Wasser zum Kochen. Lass sie dann bei 100 °C für etwa 30 Minuten einkochen.

Tipp

Die Zutatenmenge ergibt zirka 8 Gläser zu 250 ml. Rote Rüben eingelegt sind eine perfekte süßsaure Beilage zu verschiedenen Gerichten.