Rote Rüben einkochen

Leckere rote Rüben einkochen und das ganze Jahr über genießen. Mit diesem Rezept lohnt es sich, auch ein paar Gläser mehr zur Seite zu stellen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Maja Dumat

Zutaten

2 kg	Rote Rüben
500 ml	Weinessig
1 TL	Pfeffer
4 Stk.	Zwiebel
4 TL	Salz
150 g	Zucker
4 Stk.	Lorbeerblätter
1 Packung	Gurkengewürz
1 l	Wasser
1 Prise	Ingwer
4 Stk.	Nelken

Zubereitung

1. Zum rote Rüben einkochen zuerst die Einmachgläser vorbereiten. Diese heiß auswaschen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Danach die Rüben gründlich abschrubben und waschen. Dabei darauf achten, dass die Wurzel nicht abgeschnitten wird, sonst könnte es passieren, dass die eingelegten Rüben später trocken werden.

2. Danach in einen großen Topf Wasser geben, diesen salzen und aufkochen. Wenn das Salzwasser sprudelt, die roten Rüben darin circa 60 Minuten garen. Immer mal wieder eine Garprobe machen, da die Kochdauer auf die Größe und Dicke der roten Rüben ankommt.

3. Nach der Garzeit die Rüben aus dem Wasser nehmen und abschrecken. Die Haut lässt sich jetzt besonders einfach abziehen. Die roten Rüben dann in gleichmäßige Scheiben schneiden.

4. Währenddessen Wasser und Weinessig miteinander aufkochen. Die Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden, diese gemeinsam mit Ingwer, Zucker, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblätter zur Flüssigkeit geben und circa 5 Minuten einkochen lassen. Dann Gurkengewürz zugeben und noch mal kräftig umrühren.

5. Die roten Rüben in die Gläser schichten, aber nicht ganz vollmachen. Dann mit einer Schöpfkelle Flüssigkeit drüber geben, bis alles gut bedeckt ist und sofort zuschrauben.

6. Nun in einem Topf, der so groß sein muss, dass die Einmachgläser darin Platz haben, Wasser bis zur Hälfte einfüllen und die Einmachgläser hineinstellen. Das Ganze circa 15 – 20 Minuten einkochen.

Tipp

Beim rote Rüben einkochen empfiehlt es sich, mit Gummihandschuhen und Schürze zu arbeiten. Die roten Rüben färben ab und die Farbe lässt sich nur sehr schwer wieder entfernen. Nicht vergessen die Gläser mit Datum zu beschriften!