Rote Rüben einmachen

Die eingemachten Roten Rüben sind eine köstliche Salat Beilage für viele Gerichte. Ein einfaches Rezept das mit Kren verfeinert wird.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,3 h



Zutaten

1.5 kg	Rote Rüben
1 TL	Salz
2 EL	Zucker
50 g	Kren (frisch gerieben)
	Kümmel
250 ml	Weinessig
750 ml	Wasser

Zubereitung

1. Die reifen **Roten Rüben** waschen und ungeschält im Ganzen etwa 45 Minuten kochen bis sich die Schäle leicht löst. Danach abkühlen lassen und schälen. In feine Scheiben raspeln und in eine große Schüssel geben. Frisch geriebenen Kren und Kümmel dazugeben und verrühren.

2. Das Wasser mit Weinessig, Salz und Zucker aufkochen lassen. Kurz abkühlen und den Sud über das Gemüse gießen. Über Nacht abgedeckt ziehen lassen.

3. Das Rote Rüben Gemüse randvoll in steril, saubere Einmach Gläser füllen und verschließen.

4. Einen großen Kochtopf zur Hälfte mit Wasser füllen, die Gläser hineinstellen und zirka 20 Minuten einkochen.

Tipp

Nachdem die gekochten Roten Rüben sehr stark färben, am besten Handschuhe zum Schälen verwenden.