

Rezept

Rote-Bete-Pickles

Ein Rezept von Rote-Bete-Pickles, am 30.06.2024

Zutaten

750 g Rote Bete	1/2 l Apfelessig
1 TL Pimentkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner
2 TL Wacholderbeeren	2 TL Salz
2 EL Zucker	50 g frische Meerrettichwurzel
75 g Rosinen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER à 1/2 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Rote Bete mit der Schale in 30-40 Min. nicht zu weich kochen. Essig mit 1/4 l Wasser, Piment, Pfeffer, Wacholderbeeren, Salz und Zucker aufkochen. Meerrettich schälen und in dünne Scheiben hobeln.
2. Rote Bete abgießen, schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Meerrettich und Rosinen mischen und in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen. Den Essigsud noch einmal aufkochen und durch ein Sieb dazugießen. Gläser sofort verschließen.