

Eingelegte Ringelbete

(für 3 Einmachgläser à 0,4 l)

Lieber Essig statt Öl? Die Alternative zu den Antipasti: Sauer eingelegtes Gemüse! Statt Ringelbete kann auch einfach Rote Bete verwendet werden.



Rezept Sarah Schocke

Zutaten:

- 1,5 kg Ringelbete
- 400 ml Rotweinessig (mind. 5% Säure)
- 600 ml Wasser
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Zucker
- 2 EL Meersalz

Zubereitung:

- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Essig, Wasser, Knoblauch, Zucker und Meersalz in einen Topf geben und aufkochen lassen.
- Bete waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.

- Die geschnittene Bete in sterile Einmachgläser geben und mit dem heißen Sud übergießen, sodass das Einmachgut komplett mit Sud bedeckt ist.
- Gläser verschließen und im Ofen bei konstant 85 °C eine Stunde einkochen.

Die eingelegte Bete passt hervorragend zu Feldsalat, als schmackhaftes Topping zur Brotzeit, zu Kartoffel- oder Fleischgerichten, zu Fisch oder auf Burgern aller Art (auch vegetarisch oder vegan).