

Rote Bete, eingelegt

Zubereitungszeit:	25 Minuten
Garzeit:	etwa 1 1/2 Stunden
Nährwert:	keine Angaben

Zutaten:

- 1 kg Rote Bete
- 2 l Wasser
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 10 Pfefferkörner
- Salz
- 6 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt

Für die Essig-Zucker-Lösung:

- 1/2 l Wasser
- 3/4 l 5 %igen Weinessig
- 80 g Zucker
- 1 Stück Meerrettich
- Salz

Zubereitung:

Wurzeln und Blätter der Roten Bete bis auf 2 cm abschneiden, die Knollen dabei nicht verletzen. Dann Knollen bürsten und in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und 80 Minuten bei schwacher Hitze gar kochen. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen, mit einem Buntmesser in Scheiben schneiden oder dünn hobeln. Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Ebenso die Zwiebeln. Die Rote Bete mit Äpfeln und Zwiebeln in ein Einmachglas schichten, Pfefferkörner, Gewürznelken und Lorbeerblatt dazugeben.

Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen und heiß über die Rote Bete gießen. Abkühlen lassen, ein paar dünne Scheiben Meerrettich dazugeben und mit Einmachfolie verschließen.

Kühl etwa 3 Monate haltbar.