

Rote Beete einlegen

Rote Beete einlegen - Perfekte Gemüsebeilage zu Käse, mit frischem Ingwer und Rotwein - Rote Beete einfach kochen und haltbar machen in Schraubgläsern.

etwa 9 Gläser (je 370 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 kg Rote Beete
25 g frischer Ingwer
800 ml Wasser
etwa 300 ml Rotweinessig
150 ml Rotwein
200 g Zucker
2 TL Salz
2 TL Pfefferkörner
8 Gewürznelken
etwa 6 Lorbeerblätter
1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Wie kann ich rote Beete einlegen?:

① Vorbereiten:

Rote Beete waschen, mit Wasser bedeckt in einem Topf etwa 30 Min. garen. Abgießen, erkalten lassen, schälen und in große Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Rote Beete eng in die vorbereiteten Gläser verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C
Heißluft etwa 130 °C



② **Zubereiten:**

Wasser, Essig, Rotwein, Zucker, Ingwer und Gewürze in einen Topf geben und aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Einmachhilfe unterrühren. Den Sud in die Gläser füllen, so dass das Gemüse bedeckt ist. Gläser verschließen und in eine Fettpfanne oder Bräter stellen. Kochendes Wasser in die Form füllen, so dass die Gläser etwa 2 cm im Wasser stehen. Form vorsichtig auf dem Rost in den Backofen schieben und einkochen.

Einschub: Mitte

Kochzeit: etwa 40 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rote Bete mind. 4 Wochen vor dem Verzehr durchziehen lassen.
- Das eingekochte Gemüse kühl und dunkel aufbewahren (etwa 6 Monate).

