

# Rotwein-Rote-Bete mit Ingwer

Perfekt Gemüsebeilage zu Käse, mit frischem Ingwer und Rotwein - ganz einfach eingekocht und haltbar gemacht in Schraubgläsern.

etwa 9 Gläser (je 370 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

2 kg Rote Bete  
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

## 1 Vorbereiten:

Rote Bete 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 Bete 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.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### 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).

