

Randen (Rote Beete) in Essig Einlegen

Kategorien: Einmachen, Gemüse

Zutaten für: 1 Text

HEISS EINFÜLLEN

1	kg	Randen sind Rote Beeten Gekocht und geschaelt, in Scheiben geschnitten
350	ml	Randenkochwasser Oder Wasser
350	ml	Guten Weinessig Oder Kraeuteressig
1	Teel.	Senfpulver
1/2	Teel.	Salz Dillsamen; nach Belieben
1		Zwiebel in Ringe geschnitten

STERILISIERT

1	kg	Randen sind Rote Beete Gekocht und geschaelt
500	ml	Wasser
100	ml	Essig
1	Teel.	Salz

SUESSSAEUER

1	kg	Gekochte Randen; Rote Beete
250	ml	Zitronensaft
1	kg	Zucker
1	Stange	Vanille
1	Stange	Zimt
6		Nelken Pfefferkoerner

Anleitung:

Reine Essigkonserven sind sehr sauer, dafuer aber haltbar. Bei der Verwendung von Essig und Wasser im Verhaeltnis 1:1 koennen Randen heiss eingefuellt werden. Hingegen sollten bei kleineren Essiganteil die verschlossenen Glaeser zuerst sterilisiert werden, damit sie sicher haltbar sind.

a) Randen heiss einfuellen

Alle Zutaten aufkochen und kochend heiss ueber die in Glaeser geschichteten Randenscheiben geben, bis zum Rand auffuellen und mit Schraubdeckel verschliessen.

b) Randen sterilisiert

Die geschnittenen Randen in Sterilisierglaeser schichten. Wasser mit dem Essig aufkochen und bis Dreiviertel der Hoehe ueber das Gemuese geben. Mit Gummiring und Buegel verschliessen und 60 Minuten im Wasserbad oder 80 Minuten im Backofen wie ueblich sterilisieren.

c) Randen suess-saeuer

Alle Sudzutaten zusammen aufkochen, die geschaelten Randen in Scheiben schneiden und fuer fuenf Minuten in den kochenden Sud geben. Die Randen mit einem Siebloeffel herausnehmen und in ausgekochte

Randen (Rote Beete) in Essig Einlegen

(Fortsetzung)

Glaeser schichten. Den Sud nochmals aufkochen und kochend daruebergiessen. Verschliessen und kuehl stellen.