

Rote Bete - Eingelegte

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Süßsauer

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Rote Bete
1/4	Ltr.	Zitronensaft
1	kg	Zucker
1		Vanillestange
1		Zimtstange
6		Nelken

Anleitung:

Rote Bete je nach Groesse 20-40 min in Wasser garen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen. In Scheiben, Streifen oder Wuerfel schneiden.

Zitronensaft, Zucker und Gewuerze aufkochen, rote Bete hineingeben und 5 min leise koecheln lassen.

Die Bete mit einem Siebloeffel herausnehmen und in Glaeser fuellen. Den Sud noch einmal aufkochen und heiss daruebergiessen. Verschliessen und kuehlstellen.

Ein erfrischendes Sommergemuese, oder eine Beilage zu Rindfleisch oder Suelze.