

Teltower - Rübchen Süß-Sauer

Kategorien: Gemüse, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kleine Teltower Rübchen
		Salz
375	ml	Weißweinessig
375	ml	Weißwein
3		Lorbeerblätter
15	Gramm	Ingwer (frisch)
1	Essl.	Senfkörner
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
250	Gramm	Tannenhonig
4		Zwiebeln (ca. 125 g)

Anleitung:

Rübchen schülen und waschen und in Salzwasser 30 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. 1/4 l vom Kochwasser zusammen mit Essig, Weißwein, Lorbeer, dem geschälten, in Scheiben geschnittenen Ingwer, Senfkörnern, Pfefferkörnern, Salz und Honig zum Kochen bringen. Die Rübchen zusammen mit den gepellten, geviertelten Zwiebeln in saubere Gläser füllen. Mit dem kochheißen Sud übergießen und sofort verschließen. Nach 24 Stunden den Sud abgießen, noch einmal aufkochen lassen und wieder über die Rübchen gießen. Die Gläser sofort verschließen. Kühl und dunkel stellen. Die Rübchen schmecken als Süß-Saure Beilage zu Fondue, zu Kurzgebratenem und Bratkartoffeln.