Rezept

Eingelegte Ringelbete

Ein Rezept von Eingelegte Ringelbete, am 12.10.2024

Zutaten

- **500 g** Ringelbete
- **1 TL** schwarze Pfefferkörner
- **1/2 TL** Fenchelsamen
- **100 ml** Weißweinessig
- **20 g** Silberzwiebeln
- **1 TL** Senfsaat
- **1/2 TL** Koriandersamen
- **50 g** Zucker
- **1 TL** Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (á ca. 500 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Ringelbeten putzen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Gewürze in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie anfangen zu duften.

2. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Mit Weißweinessig und 300 ml Wasser ablöschen.

3. Gewürze, Meersalz und Silberzwiebeln unterrühren und einmal aufkochen lassen. Ringelbeten-Scheiben in ein sterilisiertes Einmachglas füllen und mit dem Sud übergießen.

4. Geschlossenes Einmachglas in einen Topf stellen, mit Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Einmachglas ca. 1 Stunde köcheln lassen und anschließend ca. 10 Minuten im Wasser auskühlen lassen.