

Rezept

# Eingelegte Ringelbete

Ein Rezept von Eingelegte Ringelbete, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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 abkühlen lassen.