

Rezept

Eingelegte weiße Rübchen

Ein Rezept von Eingelegte weiße Rübchen, am 09.06.2026

Zutaten

120 g Salz	3 1/2 kg kleine weiße Rübchen (z.B. Teltower Rübchen)
1 Bund Fenchelkraut oder Dill	2 Zweige Lorbeerblätter
5-6 Anissterne	1 EL schwarze Pfefferkörner
300 ml Molke	einige Kohlblätter oder andere Blätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gärtopf mit 7 1/2 l Inhalt: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. 3 l Wasser mit dem Salz aufkochen und abkühlen lassen. Die Rübchen waschen, größere in dicke Scheiben schneiden. Fenchelkraut und Lorbeerblätter waschen und trockenschütteln. Kraut abzupfen.

2. Rübchen, Kräuter und Gewürze in den Gärtopf schichten, mit Kohlblättern abdecken und mit Molke und Salzlake aufgießen.

3. Die Wasserrinne füllen, den Topf zudecken und bei Zimmertemperatur (20°) 4-5 Tage stehen lassen, bis die Gärung in Gang kommt. Dann 6-8 Wochen im kühlen Keller ausreifen lassen.