Rezept

Rote-Bete-Chutney

Ein Rezept von Rote-Bete-Chutney, am 04.06.2025

Zutaten

600 g	Rote Bete
175 ml	Himbeeressig
200 g	Schalotten
1 TL	Meerrettich (Glas)
	Pfeffer
2	große Äpfel (ca. 300 g)
1 Stück	eingelegter Ingwer (Glas)
100 g	Zucker
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Schraub- oder Weckgläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Rote Bete und Äpfel schälen (Einmalhandschuhe verwenden). Äpfel vierteln und entkernen. Rote Bete und Äpfel ca. 1 cm groß würfeln und mit Essig mischen. Ingwer fein hacken und dazugeben.

2. Die Schalotten schälen und fein hacken. 50 ml Wasser mit Zucker in einem Topf erhitzen, hell karamellisieren lassen, die Schalotten darin bei kleiner Hitze ca. 5 Min. dünsten. Die Rote-Bete-Mischung dazugeben und in ca. 45 Min. weich dünsten. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen. In heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen. Passt zu Schweine- und Rindfleisch.