Rezept

Rote-Bete-Kompott

Ein Rezept von Rote-Bete-Kompott, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Rote Bete
1	säuerlicher Apfel (etwa 200 g)
50 g	Rosinen
100 ml	Apfelsaft
1 TL	Cayennepfeffer
	Salz
3	Knoblauchzehen
200 ml	Rotweinessig
100 g	brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Rote Bete in Salzwasser in 30-40 Min. weich kochen. Inzwischen den Apfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel würfeln. Knoblauchzehen schälen und in Stifte schneiden. Mit den übrigen Zutaten mischen.

---

2. Die Rote Bete abgießen, abschrecken, schälen und grob raspeln. Mit den anderen Zutaten aufkochen, unter Rühren in 15 Min. dick einkochen lassen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen. Das Kompott passt zu Fleisch, Gegrilltem, dunklen Braten oder Käse.