

Rezept

## Rote-Bete-Kompott

Ein Rezept von Rote-Bete-Kompott, am 21.07.2024

### Zutaten

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

### 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.