Rezept

Rote Bete aus dem Ofen

Ein Rezept von Rote Bete aus dem Ofen, am 08.10.2026

Zutaten

750 g	kleine Rote Bete
1	aromatischer Apfel
200 ml	Rotweinessig
1 EL	Zucker
1 TL	Pimentkörner oder 2 Gewürznelken
1	Lorbeerblatt
100 g	Zwiebeln
2	unbehandelte Orangen
20 g	Salz
1 TL	Pfefferkörner
	1/4 Zimtstange

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Twist-off-Gläser à 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Rote Bete gründlich waschen, Wurzeln und Stiele bis auf 2 cm abschneiden, einzeln in Alufolie wickeln. Auf einem Blech im Ofen in 45-60 Min. weich garen. Zur Probe mit einer Rouladennadel in die Knollen stechen.

2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, putzen und in Scheiben schneiden.

3. Große Rote Bete schälen und in Scheiben schneiden, kleine ungeschält mit Äpfeln und Zwiebeln in die sterilisierten Gläser schichten. Die Orange waschen, 1 Hälfte dünn abschälen, den gesamten Saft auspressen. Saft mit Wasser auf 400 ml ergänzen und mit Essig, Salz, Zucker und Gewürzen aufkochen lassen.

4. Die Gläser mit der kochend heißen Flüssigkeit bis zum Rand füllen und sofort verschließen. 4 Wochen lang kühl und dunkel durchziehen lassen.