

Rezept

Rote Bete mit Knoblauch

Ein Rezept von Rote Bete mit Knoblauch, am 04.12.2024

Zutaten

1,5 kg junge, möglichst kleine Rote Beten mit Blättern	1 TL Meersalz
2 Kardamomkapseln	1 EL Koriandersamen
4 kleine Knoblauchzehen	2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker	500 ml Rotweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Von den Rote-Bete-Knollen die Blattstiele bis auf 1 cm abschneiden. Die Knollen unter fließendem kaltem Wasser kräftig abbürsten. In einem Topf mit Wasser bedecken, Salz, Gewürze und Lorbeer zugeben. Rote Beten aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 40 Min. kochen. 15 Min. vor Ende der Kochzeit Stiele und Blätter mitkochen. Alles aus dem Sud heben, kalt abschrecken und die Knollen pellen. Stiele, Blätter und Kochsud erkalten lassen.
2. Einen Teil Stiele und Blätter auf die Böden der Gläser legen. Die Rote-Bete-Knollen, je nach Größe ganz oder halbiert, daraufschichten. Den Knoblauch schälen, halbieren und dazwischenstecken. Essig und Zucker unter den Sud rühren und in die Gläser füllen; Gewürze und Lorbeer zugeben. Mit Stielen und Blättern abdecken. Die Gläser verschließen und kühl gestellt 2-3 Tage durchziehen lassen.