

## Rezept

# Spreewälder Rote Bete

Ein Rezept von Spreewälder Rote Bete, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> kleine Rote Beten	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>40 g</b> fetter Speck
<b>1 TL</b> Butter	<b>350 ml</b> Fleischbrühe (Instant)
<b>2 EL</b> Essig	Salz
Pfeffer	Zucker
<b>800 g</b> ganz kleine festkochende Kartoffeln	<b>2</b> frische grobe Bratwürste (je ca. 175 g)
<b>100 g</b> saure Sahne	<b>1 Stück</b> frischer Meerrettich

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Die Roten Beten waschen, mit Gummihandschuhen schälen und vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Speck klein würfeln. Im Schmortopf Speck und Butter auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, goldgelb anbraten. Rote Beten zugeben und kurz anschmoren. Brühe und Essig angießen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Min. garen.
2. Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen und in wenig Salzwasser ca. 15 Min. kochen. Das Bratwurstbrät zu kleinen Klößchen aus der Pelle drücken, zu den Kartoffeln geben und weitere 10 Min. garen.
3. Wenn die Roten Beten gar sind und sich mit einem Messer leicht einstechen lassen, die saure Sahne mit 2 EL Kartoffelkochwasser glatt rühren und unter das Rote-Bete-Gemüse mischen. Kartoffeln und Brätklößchen aus dem Kochwasser heben und auf das Gemüse setzen. Den Meerrettich schälen, 2 EL voll grob raspeln und darüberstreuen.