

Zutaten:

600 g rote Bete
1 TL Kümmel
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 ml Weißweinessig
350 ml Gemüsebrühe
1 TL Senfkörner
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
1 EL Salz
1 TL Kümmel
3 EL braunen Zucker

Tipp:

Vor dem Servieren 3 Tage ziehen lassen!

Rote Bete mit Zwiebeln & Knoblauch für etwa 3 Gläser á 500 ml

Zubereitung

Rote Bete waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel ca. 40 min garen, herausnehmen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Weißweinessig, Gemüsebrühe, Senfkörner, Lorbeerblätter, der Zimtstange, Salz, Kümmel und den braunen Zucker zum Kochen bringen. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und 1 min kochen.

In vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen. Zur längeren Haltbarkeit in Einmachgläser füllen und im Backofen oder im Einkochautomaten einkochen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*