

# Rote Beete

- 1,5 kg Rote Beete
- 375 ml Weinessig
- 750 ml Wasser
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Salz (kein Salz mit Jod verwenden)
- 190 g Zucker
- 7 Lorbeerblätter
- 7 Gewürznelken
- 9 schwarzer Pfefferkörner
- Je nach Geschmack: 5-6 normalgroße Zwiebeln
- Je nach Geschmack ggf. auch Kümmel, Meerrettich, Ingwer, Gurkengewürz

1. Wasche die Rote Beete gründlich.
2. Bringe Wasser mit Salz in einem Kochtopf zum Kochen und gib die saubere Rote Beete (noch mit Schale) in das kochende Wasser. Lasse sie nun für etwa eine Stunde kochen bis sie weich geworden ist.
3. Gieße das Wasser ab und schrecke die Rote Beete mit kaltem Wasser ab. Achte dabei darauf, die Knollen nicht zu zerstören.
4. Entferne nun ggf. Blätter und die Haut der Roten Beete und schneide sie, nach Wunsch, zum Beispiel in Scheiben, Stifte oder Würfel.
5. Fülle das Wasser mit dem Essig, Zucker, Senf- und Pfefferkörnern, Nelken und einem Teelöffel Salz in einen Kochtopf und lasse es für fünf Minuten kochen.
6. Schneide derweil die Zwiebeln (je nach Geschmack in Scheiben, Würfel etc.).
7. Fülle die Zwiebeln, die Rote Beete und pro Einmachglas ein Lorbeerblatt in die Einmachgläser. Achte dabei darauf, dass bis zum Rand etwa 2 cm Platz bleiben.
8. Gib nun noch die aufgekochte Wasser-Gewürzmischung in die Einmachgläser hinzu bis die Rote Beete völlig bedeckt ist.
9. Anschließend die Gläser verschließen und 30 Minuten bei 100°C einkochen.
10. Du solltest die Gläser dunkel lagern und etwa 2-3 Wochen ziehen lassen bevor du sie genießt.

Das Einkochen erfolgt nach der Basisanleitung