



Rote-Rüben-Salat zum Einrexen

Kategorie: Beilage / Haltbarmachung

Haltbarkeit: ca. 6–8 Monate (kühl und dunkel gelagert)

Zutaten:

2 kg frische rote Rüben
1 L Wasser
½ L Weinessig (5–6 %)
150–200 g Zucker (je nach gewünschter Süße)
1 EL Salz
1 TL Pfefferkörner
1 TL Senfkörner
3 Lorbeerblätter
optional: 3 Gewürznelken, 1 TL Kümmel (ganz)
optional: frischer Kren

Zubereitung:

1. Rüben kochen:

Die roten Rüben mit Schale in Salzwasser weich kochen (je nach Größe 45–60 Min). Dann etwas auskühlen lassen, schälen (Haut lässt sich leicht abreiben) und in feine Scheiben oder Stifte schneiden.

2. Sud herstellen:

Wasser, Essig, Zucker, Salz und Gewürze (Lorbeer, Pfeffer-, Senfkörner etc.) in einem Topf aufkochen. 5–10 Minuten leicht köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

3. Rüben einlegen:

Die geschnittenen Rüben in sterile Rexgläser (Einmachgläser) füllen.

Wer mag, gibt pro Glas frisch geriebenen Kren dazu.

Mit dem heißen Sud bis knapp unter den Rand aufgießen.

4. Einrexen (Einkochen):

Gläser gut verschließen und in den Einkochtopf oder Backofen stellen. Im

Einkochautomat: 30 Minuten bei 90 °C. Im Backrohr: Gläser in ein tiefes Blech mit heißem Wasser stellen, 30 Minuten bei ca. 90 °C einkochen (Deckel leicht geöffnet lassen).

5. Abkühlen lassen:

Nach dem Einkochen Gläser herausnehmen, abkühlen lassen und beschriften (Datum!).

Serviervorschlag:

Schmeckt hervorragend zu

- Schweinsbraten
- Käsebrett
- kaltem Braten oder Geselchtem
- Brotzeit und Jausen