

Rote Bete süßsauer (im Glas)

Zutaten:

Rote Bete
Zucker
Essig

Marinierzeit über Nacht, Kochzeit 30 Minuten bei 80°C im Einmachtopf

1. Die rote Bete gut waschen und mit der Schale weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen (am besten mit Handschuhen arbeiten). In Scheiben schneiden. Eine Zucker-Essiglösung herstellen (500 g Zucker auf 1 L Essig).
2. Rote Bete in eine große Schüssel füllen und mit der Zucker-Essig-Lösung übergießen und über Nacht marinieren.
3. In Einmachgläser füllen, mit angefeuchtetem Einkochring den man auf den Deckel legt und je 2 Einmachklammern, verschließen (Tipps: siehe Rezept Gewürzgurken). Im Einmachtopf 30 Minuten bei 80°C einkochen.
4. Die heißen Gläser sofort mit einem Greifer herausnehmen auf Handtücher stellen und abdecken. Auskühlen lassen.
5. Am nächsten Tag die Klammern entfernen und vorsichtig prüfen, ob die Gläser geschlossen sind (Rote Beten sind etwas schwierig, Gläser gehen leicht wieder auf, dann kann man sie noch als Salat verwenden).

Eingemachte Rote Bete eignen sich am besten für Salat. Noch Öl, Salz und Zwiebeln zugeben.