Eingelegte Rote Rüben mit Rettich

40–50 Min

Zubereitung

1. Den Rettich in dünne Scheiben hobeln, mit Salz vermischen und in einem Sieb 20 Minuten ziehen lassen. Rote Bete schälen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln.
2. Rettich und Rote Rüben abwechselnd mit dem Sternanis, den Ingwerscheiben und dem Kümmel in die Einmachgläser schichten.
3. Die Zutaten für den Fond aufkochen und siedend heiß in die Gläser füllen. Sofort verschließen und abkühlen lassen. Mindestens 2 Wochen an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank ziehen lassen. Gekühlt mindestens 6 Monate haltbar.
4. Alles zusammen reicht für 2 Gläser á 500ml.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Rettich
300 g	Kleine rote Bete
20 g	Frische Ingwerscheiben
2 Stk.	Sternanis ganz
1 TL	Bio Ingwer gemahlen

Für den Fond

250 ml	Weißweinessig
250 ml	Wasser
70 g	Zucker
1 TL	Meersalz jodiert grob