



# 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 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 500 g  | Rettich                |
| 300 g  | Kleine rote Bete       |
| 20 g   | Frische Ingwerscheiben |
| 2 Stk. | ♦ Sternanis ganz       |
| 1 TL   |                        |

### Für den Fond

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

