



# 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

