

Rote Rüben Salat

40–50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Rote Rüben
120 ml	Apfelessig
80 ml	Wasser
4 EL	Kren, gerieben
1.5 EL	Zucker
1 EL	Österreichischer Bio Kümmel ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1 Die Roten Rüben bissfest kochen und anschließend schälen.

TIPP: Als Alternative zum Selbstkochen können vorgekochte Rote Rüben verwendet werden

2 Nun die Rüben in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

TIPP: Handschuhe anziehen, da die Knollen stark abfärben.

3 Den Kümmel über die Roten Rüben streuen.

4 Eine Marinade aus Essig, Wasser, Zucker und Salz zubereiten und auf dem Herd aufkochen lassen. Anschließend abschmecken.

5 Die warme Marinade über die Roten Rüben gießen.

6 Den Kren in die Schüssel geben und gut unterheben.

7 In ein Einmachglas füllen, mit der Marinade bedecken und luftdicht abschließen.

8 Wer den Salat am selben Tag genießen möchte, sollte ihn mindestens für 3 Stunden durchziehen lassen.