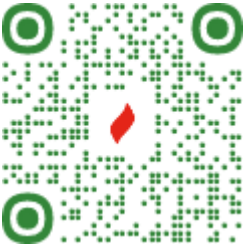




Zutaten für 4 Portionen

♦ = 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



Rote Rüben Salat

🕒 40–50 Min   

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 gleichen Tag genießen möchte, sollte ihn mindestens für 3 Stunden durchziehen lassen.