

# Eingelegte Rote Rüben

Dauer: Mittel    Kategorie: Eingemachtes und Co. Jausenrezepte Vegetarisch    Saison: Herbst Winter    Für:



## Zutaten

500 G	Rote Rüben
200 ML	Wasser
100 ML	Essig
1 TL	Kümmel
	Kren nach Geschmack
2 EL	Kristallzucker
1 EL	Salz
1 TL	Pfefferkörner

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

## Zubereitung

1. Rote Rüben waschen, in einem Topf mit Wasser einmal aufkochen und so lange weiterkochen, bis sie bissfest sind. Je nach Größe dauert das 30 bis 40 Minuten. Dazu einfach mit der Gabel anstechen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit das Salz hinzufügen.
2. Die Roten Rüben aus dem Wasser nehmen, kurz ausdampfen lassen und schälen. Das Wasser inzwischen beiseite stellen.
3. Die Roten Rüben mit einem Gemüsehobel in Scheiben hobeln und den Kren fein reiben.
4. Wasser, Essig, Pfefferkörner, Kümmel, Salz und Zucker im Topf kurz aufkochen lassen und abschmecken.
5. Die Rübenscheiben mit frisch geriebenem Kren abwechselnd in ein steriles Einmachglas schichten und leicht andrücken. Ist das Glas voll, das Essiggemisch über die Roten Rüben gießen.
6. Luftdicht verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort lagern.