



Rote Bete

2000g Rote Bete
500 g Zucker
500 ml Wasser
1000 ml Weißweinessig
5 Zwiebeln
Kümmel

Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden

Rote Bete mit Wasser bedecken und garen (je nach Größe ca. 45-90 Min.)

Alle Zutaten außer der Roten Bete in einem Topf aufkochen, bis der Zucker geschmolzen ist. den Sud durch ein Sieb gießen. Die gegarten Roten Beten schälen und in Scheiben schneiden, die Scheiben in Schraubdeckelgläser füllen, mit dem sehr heißen Sud bedecken und sofort verschließen.

Alternativ kann man die Rote Bete auch bei 90° in 30 Min. einwecken.