

Rote Rüben - Salat

Zutaten für ca. 8 Gläser

1 1/2 kg Rote Rüben, 50 g frisch geriebener Kren, 1 EL Salz, 1 TL Senfkörner, 8 Stück Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 3/4 l Wasser, 1/4 l Weinessig, 7 EL Honig

Rote Rüben waschen, im Ganzen kochen und schälen. In dünne Scheiben schneiden oder grob raspeln und in eine große Schüssel geben.

Ein paar Krenstückchen, Salz, Senf, Pfefferkörner und Lorbeerblätter mit Wasser, Essig und Honig aufkochen. Nach kurzem Abkühlen Sud über das Gemüse gießen, abdecken und über Nacht stehen lassen. Rübengemüse in saubere Einmachgläser füllen, randvoll mit der Flüssigkeit bedecken, verschließen und 30 Minuten bei 100°C einkochen.

Gutes Gelingen!

