



You make my heart beet

Rødbeder

Zum typischen Smørrebrød oder Frokost ist Rote Bete in Dänemark nicht wegzudenken. In meinen Kindheitserinnerungen bei meiner Mormor und meinem Morfar (Oma+Opa) stand zum Essen immer ein Glas auf dem Tisch. Eine Rübe aus dem Glas zu naschen, einfach köstlich!

Die eingekochten Rüben nach diesem Rezept schmecken nach dänischer Tradition und früheren Zeiten.

Rezept eingekochte Rote Bete

- 1 kg gewaschene Rote Bete (im Spätsommer/Herbst aus dem Garten, oder frisch vom Markt)
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 Zwiebel in Viertel geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Dill
- 8-10 Pfefferkörner
- 1 Liter Weinbrandessig
- 1 kg Zucker
- 2 Einmachgläser für ca. je 500ml

TIPP: Zieht beim Arbeiten mit Roter Bete Einweghandschuhe an. Die Farbe bekommt man nicht so leicht von den Fingern ab!

Zubereitung:

1 kg Rote Bete ordentlich sauber bürsten und waschen. Dabei nicht die äußere Haut der Rüben verletzen, da sie sonst beim Kochen ausbluten und trocken werden können.

Die gewaschene Rote Bete in einem Kochtopf mit Wasser bedecken, Salz hinzufügen, aufkochen und ca. 60 min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Das Wasser abgießen und die Rüben mit kaltem Wasser abspülen. Anschließend schälen und zusammen mit je zwei geviertelten Zwiebeln, Kräutern und Pfefferkörnern in die abgekochten Einmachgläser füllen.

Essig und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und so lange rühren bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Den noch heißen Essig bis zum oberen Rand in die Einmachgläser füllen und danach verschließen.

Die verschlossenen Gläser im heißen Wasserbad noch mal 25 min köcheln und danach abkühlen lassen.

Auch wenn die Versuchung groß ist sofort zu probieren empfehle ich Euch, seid Geduldig! Ein paar Tage dürfen die Rüben durchziehen, dann schmecken sie einfach noch besser. Bei der Auswahl der Kräuter könnt ihr übrigens ganz nach Eurem Geschmack gehen. Ich bin ja verrückt nach Dill! Was aber auch sehr lecker ist, wenn man noch ein Stück Ingwer mit ins Einmachglas gibt.

Viel Spaß und Freude beim Nachkochen!