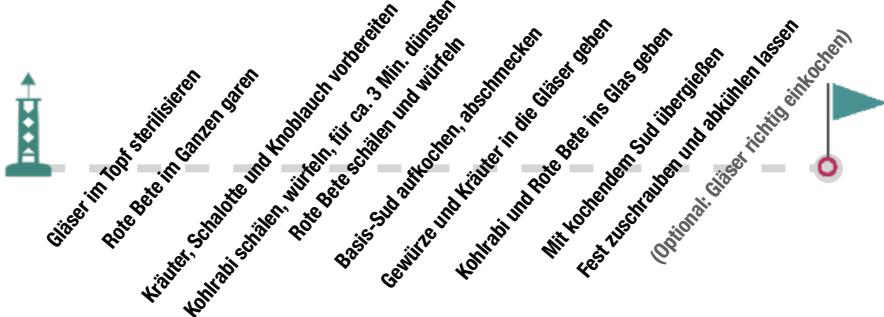


Rote Bete und Kohlrabi süß-sauer eingelebt



Streckenzeit ca. 40 min (ohne Einkochen)

So wird der Kohlrabi mit Rote Bete eingelebt:

Die beste Methode Gemüse schnell haltbar zu machen, ist das Einlegen im Essigsud. Das Verhältnis Essig zu Wasser ist ungefähr 1:1. Den süß-säuerlichen Sud könnt ihr dann nach Lust und Laune in Varianten abschmecken.

Die Vorbereitung: Damit das Einlegen gelingt, müssen die Gläser sterilisiert werden. Dazu sauber gespülte Gläser und Deckel in einen großen Kochtopf stellen, der am Boden mit Wasser gefüllt ist. Topf zudecken und Gläser im Wasserdampf für 15 Minuten köcheln lassen. Gläser und Deckel mit Zange herausnehmen und auf einem sauberen Tuch trocknen lassen. Nicht mehr in die Gläser fassen.

Die Zubereitung: Die Rote Bete in Salzwasser kochen, bis sich die Haut mit der Hand einfach abstreifen lässt. (ca. 20 - 30 Minuten) Anschließend würfeln. Kohlrabi schälen und würfeln. Die Kohlrabiwürfel zugedeckt in wenig Salzwasser für 3 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und bereithalten.

Gewürze vorbereiten: Schalotten in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen, halbieren und leicht zerdrücken. Kräuter waschen, abtrocknen und hacken. Chili der Länge nach aufschlitzen.

Essig, Wasser, Zucker und Salz im Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wie süß der Sud für die Pickles sein soll, ist Geschmacksache. Trockene Gewürze nach Wahl zugeben und im Sud aufkochen. Zerstoßene Knoblauchzehe, Schalotte, Kräuter und Chili nach Wahl in die leeren Gläser verteilen. Mit etwas kochendem Sud übergießen und danach die Kohlrabiwürfel zu 3/4 ins Glas schichten. Das letzte Viertel mit Rote Bete Würfel auffüllen. Danach mit kochendem Sud auffüllen. Gläserränder kontrollieren und fest zuschrauben. Mit dem Deckel nach oben abkühlen lassen. Wenn es knackt, ist das Vakuum entstanden. Die Gläser an einem kühlen Ort aufbewahren. Der Kohlrabi schmeckt schon am nächsten Tag, richtig pink wird er ab dem dritten Tag. Je mehr Rote Bete im Glas ist, desto bunter werden die Würfel.

Tipp: Für längere Haltbarkeit müssen die Gläser richtig einkochen: Dazu den Topf etwa 6 cm hoch mit Wasser füllen. Verschlossene Gläser hineinstellen. Damit nichts klappert, Handtuch unterlegen. Topf zudecken und für ca. 40 Min. knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Durch die Hitze dehnt sich der Glasinhalt aus, die Deckel wölben sich nach oben. Deshalb die Gläser nicht zu stark füllen (ca. 1 cm bis zum Rand). Gläser im Topf langsam abkühlen lassen. Die Deckel wölben sich wieder nach innen, das Vakuum entsteht. Jetzt sind die Pickles haltbar.

Werkzeuge: Gläser, Messer, Brett, großer Kochtopf mit Deckel, kleiner Topf, Schöpföffel, Zange, Küchenhandtuch

Zutaten für 3 Gläser à 300 ml

1 Kohlrabi ca. 300 g - 400 g
2 kleine Rote Bete Knollen
4 - 8 EL Zucker (nach Geschmack)
250 ml Weißweinessig, 5 %
250 - 300 ml Wasser
2 kleinere Zwiebeln (oder Schalotten)
schwarze Pfefferkörner
1 TL Salz

Gewürze nach Geschmack:

Klassisch:

Senfsaat, Lorbeerblätter, Nelken, Piment, Wacholderbeeren, Schalotten

Mediterran:

Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch

Asiatisch:

frischer Ingwer, Chili, Koriandersaat, Knoblauch, Koriandergrün

Varianten:

Viele weiße Gemüse lassen sich mit rote Bete färben: Mairübchen, Rettich, Fenchel, Sellerie, Blumenkohl und Spargel.



[Mehr Informationen hier](#)



Tipp: auch lecker: roh eingelebter Kohlrabi

