

# ROTE-BETE- PICKLES



## ZUTATEN FÜR 2 EINMACHGLÄSER JE 1L:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln  
500 g ERNTEKRONE Rote Bete  
(vorgekocht und geschält)  
300 ml Wasser, 250 ml Essig  
2 EL Salz, 1 EL Zucker  
1 TL COOK! Pfeffer  
1 TL COOK! Kümmel

## ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln schälen und gemeinsam mit der Roten Bete in Ringe bzw. Scheiben schneiden und in die Gläser schichten.
2. Aus Essig, Wasser, Salz, Zucker, Kümmel und Pfeffer einen Sud aufkochen.
3. Die heiße Flüssigkeit samt den Gewürzen in die Gläser gießen, bis das Gemüse

vollständig bedeckt ist – sofort fest verschließen und abkühlen lassen, damit sich ein Vakuum bilden kann.  
4. Bei kühler und dunkler Lagerung sind die Pickles bis zu 6 Monaten haltbar.