

Rote-Bete- Relish



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Packung ERNTEKRONE Rote-Bete-Scheiben (oder vorgekochte Kugeln)
- 1 RIVER VALLEY Apfel
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 BIO SONNE Zitrone (nur den Saft)
- 1 COOK! Lorbeerblatt
- 30 g BIO SONNE Rohrzucker
- 200 ml Essig
- 100 ml TRIMM Apfelsaft
- 1 TL Salz
- 1 TL COOK! Kümmel
- ½ TL COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Apfel und die geschälte Zwiebel grob raspeln.
2. Die Bete je nach Form ebenfalls raspeln oder in dünne Streifen schneiden.
3. Im Anschluss zusammen mit Zucker und den übrigen Gewürzen in einen Topf mit Essig und Apfelsaft geben und aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
4. Danach abgedeckt bei geringer Hitze für 20–30 Minuten köcheln lassen.
5. Anschließend abgedeckt auskühlen lassen und zum Käsefondue oder einer Käseplatte servieren.

