

Unsere köstliche Heimat | Marinierte Rote Bete

Zutaten für 4 – 8 Personen:

- 600 g Rote Bete (kleine bis mittlere Knollen)
- 60 ml Rotwein-Essig
- 2 EL Meerrettich
- 3 EL Leinöl oder Rapsöl
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1/2 TL Korianderkörner
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Rote Bete mit 40 ml Rotwein-Essig, Gewürzen und etwas Salz in so viel Wasser garen, dass sie gerade bedeckt sind.

Die erkaltete Bete schälen und in Stücke oder Scheiben schneiden. Mit dem restlichen Rotwein-Essig, Salz, Pfeffer und Öl marinieren und 2 – 3 Stunden durchziehen lassen. Mit frisch geriebenem Meerrettich servieren.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 22.12.2012

Episode: Das Neunerlei

Region: Sachsen