



Dauer: Mittel

Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch

Saison: Herbst

Für:

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

- 450 G Rote Rüben
- 230 ML naturtrüber Apfelessig
- 1 große Zwiebel
- JE 1 PRISE Pfeffer, Nelkenpulver, gemahlener Korriander
- Salz

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und grob hacken.
2. Die Rote Rüben in Würfel schneiden.

3. Gemeinsam mit dem Apfelessig und Zucker in einen großen Topf geben und kurz aufkochen lassen.
4. Hitze reduzieren und mit mittlerer Stufe etwa 25 Minuten garen bis alles weich ist.
5. Dann fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Koriander und Nelkenpulver abschmecken.