

Süss-sauer eingelegte Herbstrüben

Rezept von Esther Kern

Zutaten

400 g Herbstrüben
200 ml Weissweinessig
100 ml Wasser
150 g Zucker
1 TL Salz
1 TL Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Rüben schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Essig, Wasser, Zucker und Salz unter Rühren zum Köcheln bringen. Das Gemüse begeben und rund 5 Minuten köcheln.

Heiss in Einmachgläser abfüllen und einige Pfefferkörner dazugeben. Nach Belieben auch Kreuzkümmel oder andere Gewürze.

Mindestens einen Tag ziehen lassen. Dann im Kühlschrank aufbewahren und idealerweise innert 14 Tagen konsumieren.