

Süßsauer eingelegte bunte Rüben

by Andreas - Mittwoch, März 06, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/sussauer-eingelegte-bunte-ruben/>

Da ich noch Rüben von einem Eintopf übrig hatte, habe ich sie kurzerhand süßsauer eingelegt. Auch hier verlieren die knallbunten Kerlchen leider ihre intensive Farbe.

500 gr. bunte Rüben

50 ml Weißweinessig

1 Zweig Rosmarin

150 gr. Zucker

Die Rüben schälen und in dünnen Scheiben schneiden. In einem Topf ½ Liter Wasser mit dem Zucker, dem Weißweinessig und dem Rosmarinzweig aufkochen. Die Rübenscheiben beifügen und nochmals kurz aufkochen. Nun im Kühlschrank für mindestens einen Tag ziehen lassen.