

Rote Beete einkochen

10 Pfd Rote Beete
6-7 gr Zwiebeln
500 ml Wasser
500 ml Weißweinessig
½ Pfd Zucker
1 Eßl Salz
1 Pck Gurkengewürz
1 TL ganze Nelken (nach belieben)

kochen, häuten und in feine Streifen schneiden
in Ringe oder Würfel schneiden

Alles zusammen aufkochen und ziehen lassen.
Rote Beete und Zwiebeln in eine Schüssel geben und die Brühe durch ein Sieb darüber gießen. Etwas ziehen lassen.

In kleine Gläser füllen und 30 min bei 90°C einkochen.