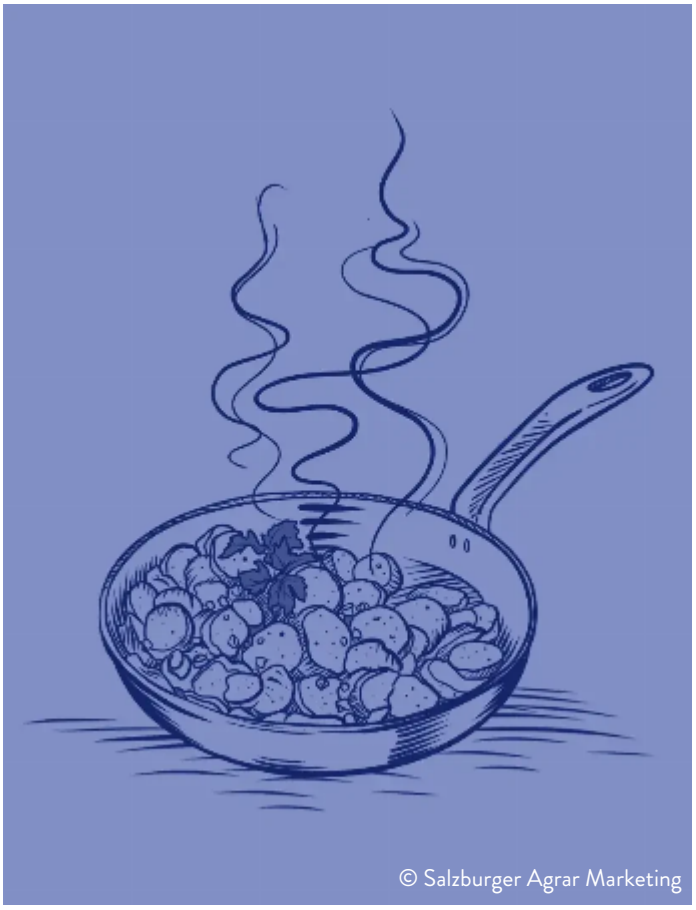
Rote Rübenketchup



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.