

Fermentierte Rote Rüben-Sticks

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Herbst



Zutaten

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 400 G | Rote Rüben |
| 100 G | saure Äpfel |
| 300 ML | zweiprozentige Salzlake nach Bedarf |
| | Kümmel |
| | Lorbeer |

Zubereitung

1. Die Roten Rüben schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Äpfel in Stifte schneiden
(beides soll knapp unter den Rand
ins Glas eingeschichtet werden können).
3. Die Stifte ins Glas schichten.
4. Etwas Kümmel und ein Lorbeerblatt dazugeben
und mit der Salzlake bedecken.
5. Den Deckel nur lose drauflegen und bei Raumtemperatur
5-8 Tage fermentieren lassen.
6. Danach den Deckel verschließen und kühl lagern.