



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Eingelegte rote Beete

Pancar Turşusu



1 kg rote Beete
5 Lorbeerblätter
3 Gewürznelke
10-15 Knoblauchzehen
1 KL Zucker
Essig
2 EL Salz
Wasser

- # Rote Beete waschen und mit Wasser füllen und halb durch kochen.
- # Wasser abtropfen und in Scheiben zuschneiden.
- # Die Rote Beete in ein entsprechendes Einmachglas füllen und in die Zwischenräume zerstampfte Knoblauch und in ein paar Teile zugeschnittene Lorbeerblätter füllen.
- # 1/3 des Einmachglases nun mit Wasser und 2/3 mit Essig füllen. Diese Wasser-Essig-Mischung in eine tiefe Rührschale umfüllen, Salz und Zucker hinzugeben und gut vermischen. Anschließend wieder in das Einmachglas füllen.
- # Auf die oberste Schicht Nelke legen und den Deckel gut verschliessen.
- # Wenn das Einmachglas eine FARBE erhält dann sind die Rote Beete zum verzehr geeignet.

Tipp: Nach dem einlegen sollten die Rote Beete zuerst ein paar Tage in warmer Umgebung und erst danach in kalter Umgebung aufbewahrt werden.