



## Kochen

Eberhard Braun

Montag, 16.12.2024

### Geschenke aus der Küche

#### Rote Bete Relish mit Glühwein

Für ca. 4-5 Gläser á ca. 250 g

#### Zutaten

500 g Rote Bete, frisch  
120 g Zwiebel, rot  
1 Stück Ingwer, ca. 3 cm gerieben  
250 g Glühwein, mit oder ohne Alkohol, nach Belieben  
40 g Zucker  
100 g Essig  
100 g Wasser  
15 g Kartoffelstärke  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Chilipulver, nach Belieben  
Außerdem  
Einmachgläser, steril

#### Zubereitung

1. Rote Bete abbrausen, schälen (dabei Küchenhandschuhe tragen) und grob raspeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
2. Rote Bete, Zwiebelwürfel und Ingwer in einem Topf mit Glühwein, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.
3. Die Rote Bete-Mischung anschließend aufkochen. Temperatur herunterschalten und die Mischung etwa 3 Minuten dünsten, dabei immer wieder umrühren.
4. Inzwischen Essig, Wasser und Stärke verrühren. Die Mischung unter die Rote Bete rühren und etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, dabei immer wieder rühren.
5. Rote Bete-Relish noch heiß in sterile Einmachgläser füllen, abkühlen lassen und verschließen. Vor dem Genießen mindestens 1-2 Tage ruhen lassen.

**Tipp:** Schmeckt zu Gans- oder Entenbraten, Tafelspitz, Rouladen, zu Blauschimmelkäse oder Raclette, Kartoffelpuffer. Außerdem köstlich auf kräftigem Bauernbrot und Frischkäse.