

Eingemachtes Randen-Gemüse

(Rezept für 4 bis 6 Gläser)

1 kg Rote Bete
200 g Zwiebeln
300 ml Weinessig, rot
700 ml Wasser
1 TL Salz
10 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
2 Teelöffel Senfkörner
5 Gewürznelken

Die Randen zuerst gründlich waschen und putzen, die Schale bleibt aber dran. Weichkochen. (Ohne Salz. Salz entzieht die rote Farbe)

Das dauert je nach Grösse der Knollen 30 bis 50 Minuten. Die Rande ist gar, wenn man sie mit einem Messer leicht einstechen kann.

Währenddessen die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Nachdem die Rande gekocht ist, die Haut mit einem scharfen Messer schälen. Die Knollen in Scheiben schneiden.

Essig, Wasser, Salz und die weiteren Zutaten zusammen in einem Topf aufkochen.

In die sauberen Einmachgläser die Randen-Scheiben abwechselnd mit den Zwiebelringen hineinschichten. Den Sud darüber giessen, sodass alles bedeckt ist. Die Gläser gut verschliessen. Kühl und dunkel gelagert halten sich die eingelegten Randen viele Wochen.

(Randen-Saison von Juli bis November)

Tipp 1: Im Umgang mit Randen bietet es sich an, eine Schürze und gegebenenfalls sogar Handschuhe zu tragen. Der rote Saft der Knolle kann stark abfärben.

Tipp 2: Lass die eingekochten Randen lange genug in den Gläsern ziehen, bis du diese öffnest. Nach drei bis vier Wochen sind sie besonders lecker.