

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2026 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Eingemachte Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Bete und die Aromaten:

- 4 rohe Rote Bete
- 2 kleine Chilischoten
- 3-4 cm Ingwer
- 1 Orange, Schale
- 1 Limette, Schale
- 4 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle

Die Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. In ein Einmachglas geben und kräftig salzen.

Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Von der Orange und Limette breite Zesten abschälen. Chilischoten längs leicht einschneiden.

Chili, Ingwer, Orangenschalen, Limettenschalen und Thymianzweige zu der Rote Bete ins Glas geben.

Für den Gewürzsud:

- 250 ml trockener Weißwein
- 150 ml Weißweinessig
- 50 g Zucker
- 1 Sternanis
- 4 Nelken
- 10 Pfefferkörner
- ¼ TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL Salz

Ca. 200 ml Wasser, Weißwein, Weißweinessig, Zucker, Sternanis, Nelken, Pfefferkörner, gemahlener Pfeffer und Salz aufkochen. Etwa 3 Minuten köcheln lassen, bis sich Zucker und Salz gelöst haben.

Für die Fertigstellung:

Den heißen Sud in das Glas auf die Rote Bete gießen, sodass sie vollständig bedeckt ist. Verschließen, abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank mindestens zwei Wochen ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.