

# Rote Beete einmachen



- Die Beten schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden,
- 12 Cup Wasser (12×250 ml)
- 4 Cup Zucker (2×250ml)
- 2 Cup Essig 5%(2×250ml)
- Alles dazu tun und kochen bis die Beten gar sind.
- Während dessen die Deckel von den Gläsern 5 Minuten kochen , rausnehmen und trocknen lassen.
- Ich habe keine Angaben Wieviel Bete, aber so viel , wenn die fertig sind , müssen die gerade mal mit der Soße bedeckt sein.  
Es gibt ungefähr 7 ein Liter Gläser vol.
- Wenn die fertig sind einfach in die Gläser tun, mit dem Deckel zudreihen,auf den Kopf stellen bis sie kalt sind.



➔ Weitergeleitet

Die Beten schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden,

12 Cup Wasser (12×250 ml)

4 Cup Zucker (2×250ml)

2 Cup Essig 5% (2×250ml)

Alles dazu tun und kochen bis die Beten gar sind.

Während dessen die Deckel von den Gläsern 5 Minuten kochen, rausnehmen und trocknen lassen.

Ich habe keine Angaben Wieviel Bete, aber so viel, wenn die fertig sind, müssen die gerade mal mit der Soße bedeckt sein.

Es gibt ungefähr 7 ein Liter Gläser vol.

20:00

➔ Weitergeleitet

Ja wenn die fertig sind einfach in die Gläser tun, mit dem Deckel zudreihen, auf den Kopf stellen bis sie kalt sind.

Fertig 🍷

20:00

[mama wiebe](#), [antipasti](#), [vegan](#), [eingemacht](#), [konserviert](#), [beilage](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

[https://recipes.beckesch.it/rezepte/rote\\_beete\\_einmachen?rev=1685481031](https://recipes.beckesch.it/rezepte/rote_beete_einmachen?rev=1685481031)

Last update: **2023/05/30 21:10**

