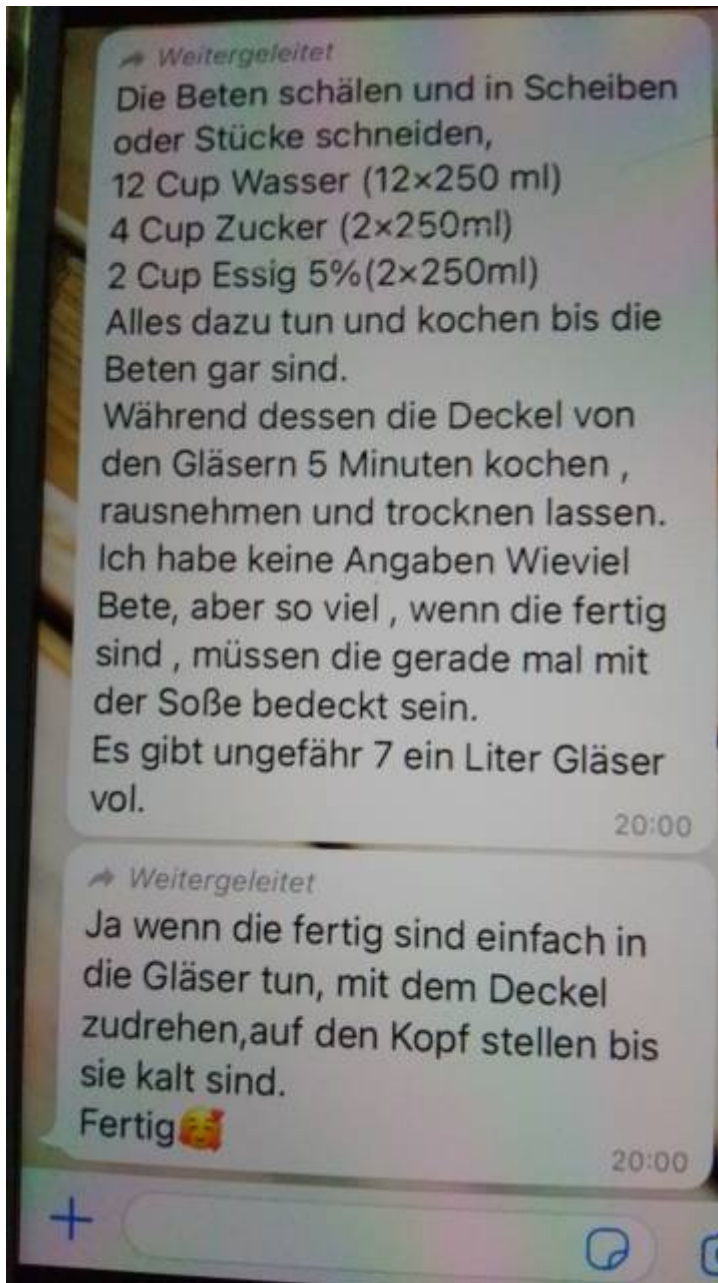


Rote Beete einmachen



- 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 zudrehen,auf den Kopf stellen bis sie kalt sind.



[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=1685481045

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

