

Gelbe Bete-Relish



40 Minuten
(+1 Stunde
Kochzeit)



12 Personen



vegan

Zutaten

- 1 kg Gelbe Bete
- 200 g Gewürzfond
- 2 EL Speisestärke
- 50 g Senfkörner (eingelegt)
- Salz und Pfeffer

Gewürzfond

- 200ml gelbe Bete Saft
- 50 ml Weißer Balsamessig
- 30 g Zucker
- ½ TL Orangenblüten
- 5 Körner Kubebenpfeffer
- 5 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- Meersalz
- 2 Kardamonkapseln

Zubereitung

- 1) Die gelbe Bete in gesalzenem Wasser kalt ansetzen und weichkochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in 5mm große Würfel schneiden.
- 2) Für den Fond den gelben Bete Saft mit Essig und Gewürzen aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen.
- 3) Den heißen Sud durch ein feines Sieb passieren und mit der Speisestärke abbinden.
- 4) Die gelben Bete-Würfel mit dem abgebundenen Fond zusammen einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Zum Schluss die eingelegten Senfkörner zufügen, in Gläser füllen und einwecken.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Zum Einwecken von Chutneys und Marmeladen die Gläser gründlich heiß ausspülen. Das heiße Produkt einfüllen und die Gläser auf den Kopf drehen. Bei circa 90°C im Ofen in einem tiefen, mit Wasser gefüllten, Blech für eine halbe Stunde einwecken.

