



Rezept für Rote Bete nach polnischer Art

500 g Rote Bete	putzen, in reichlich Wasser ca. 40 Min. garen. Anschließend abschrecken und schälen. Auf einer groben Reibe reiben und in eine Schüssel geben.
2 TL Weißweinessig	mit
1 TL Kümmel	und
1 EL Meerrettichsahne	verrühren. Mit
1 Prise Salz	und
1 Prise bunten Pfeffer	etwas
Zucker	und
Zitronensaft	abschmecken. Das Gericht nun in vorbereitete Schraubgläser füllen und 2- 3 Tage ziehen lassen. Diese Rote Bete wird dann warm als Beilage serviert.