
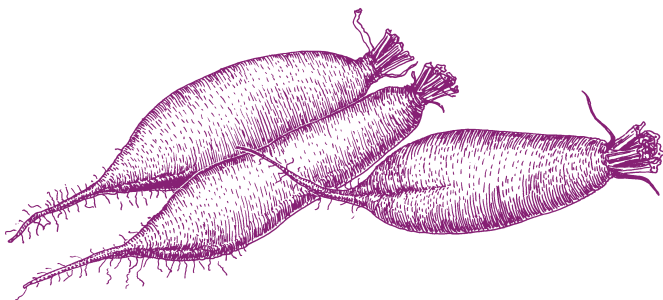


ROTE RÜBEN

 Für Rote-Rüben-Salat eignen sich am besten Sorten mit länglichen Früchten. Der Grund ist ganz banal: Diese schmecken am allerbesten. Die Industrie aber verwendet ausschließlich die geschmacklich viel weniger eindrucksvollen rundlichen Sorten, weil sie unkomplizierter gekocht und einfacher maschinell geschält werden können.

An dieser Stelle sei auch noch ein Wort zum Kren verloren, der klassischen Zutat zu jedem Rote-Rüben-Salat: Kren verliert beim Pasteurisieren einen Teil seiner Schärfe und seines Aromas. Daher ist es kein Fehler, den Kren erst beim Servieren frisch über den Salat zu raspeln und zusätzlich beim Einlegen einen weiteren Schärfe-träger hinzuzufügen, zum Beispiel Ingwer, wie im folgenden Rezept.



Rote-Rüben-Salat mit Kren

1,5 kg gewaschene rote Rüben · 10 TL Kümmel, im Ganzen · 10 EL frisch geriebener Kren · 10 TL geschälter und fein gehobelter Ingwer · 1 l Essigmarinade (420 ml Fruchtestig mit 5% Säure, vorzugsweise ein fruchtiger Weißweinessig wie Traminer, Muskat oder Welschriesling oder aber auch ein Paradeiser- oder Erdbeeressig, 130 g Zucker, 50 g Salz; mit Wasser auf 1 l auffüllen)

Die länglichen roten Rüben in einem Topf je nach Größe ca. 40 Minuten kernhart kochen. Anschließend kalt abschrecken und mit einem Erdäpfelschäler schälen. Die roten Rüben dünnblättrig schneiden. Natürlich kann man sie auch zu nudeldünnen Streifen raspeln. Das ist eine Frage der persönlichen Vorliebe.

Die Gläser zu einem Drittel mit Marinade anfüllen. Die gehobelten Rübenblätter einzeln einlegen, sodass sie in der Marinade zu Boden sinken und getränkt werden können. Dieser zeitaufwendige Vorgang ist für den Geschmack von wesentlicher Bedeutung. Zwischendurch streut man immer wieder geriebenen Kren, etwas Kümmel und Ingwer dazu. Zum Schluss mit Marinade auffüllen, die Gläser verschließen und pasteurisieren.