

Roter Meerrettich

Zutaten:

eine Stange Meerrettich, handelsüblich ca. 300g
einige Spritzer Zitrone
etwas Öl
3 kleine oder 2 große Knollen rote Beete
1 Schuss Essig
1 Prise Salz
1 Teelöffel gem. Kümmel

Zubereitung:

Rote Beete waschen und ca. eine Stunde kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und fein reiben.

Den Meerrettich nicht schälen, sondern nur sehr fein reiben.

Um einen besonders scharfen Geschmack zu erhalten lässt man die rote Beete vollständig erkalten, für etwas milderen Meerrettich vermischt man alle Zutaten mit lauwarmer roter Beete.

Im geschlossenen Glas hält sich der Meerrettich bis zu 14 Tagen.

Der rote Meerrettich passt gut zu vielen Wurstsorten, zu gekochten Eiern, zu Käse und ist natürlich zu dem eine abwechslungsreiche und nicht nur dekorative Garnierung auf Ihren Kalten Platten.