Nah&Frisch

Krautkopf Susann Probst & Yannic Schon | Professional

Rote Rüben mit Brombeeren und Zwiebeln

Griaß di Rezepte | Gemüse | Herbst | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Die Roten Rüben schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Hälfte der Brombeeren in einer Schüssel zerdrücken, Essig, Honig und ¼ TL Salz unterrühren.

Die Roten-Rüben-Scheiben hinzugeben, das Dressing mit den Händen einmassieren und alles 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln halbieren und die einzelnen Schichten voneinander lösen. Das Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelsegmente auf den Schnittkanten 2–3 Minuten braten, bis sie leicht glasig sind. Die Zwiebeln mit den restlichen Brombeeren zu den Roten Rüben geben, mit Salz abschmecken und das Zwiebelöl aus der Pfanne darüberträufeln.

ZUTATEN

- 240 g Rote Rüben
- 80 g Brombeeren
- 1 EL Rotweinessig
- ½ TL Honig
- Salz
- 3 kleine rote Zwiebeln
- 1 EL Bratöl