

# Rote Beete Pickles

- 4 Knollen rote Beete
- 3 Äpfel, süß-säuerlich
- 1 Liter Apfelsaft
- 1 TL Salz
- 400 ml Genmai Su
- 3 EL Reismalz
- 1 TL Nelken

## Zubereitung:

1. Geschälte Rote Beete und Äpfel mit Schale grob reiben.
2. Den Apfelsaft aufkochen und Salz, Genmai Su, Reismalz und Nelken dazugeben.
3. Über die rote Beete-Apfel-Mischung schütten.
4. Umrühren und in ein sterilisiertes Einmachglas geben.
5. 1 Tag in einem leicht gekühlten Raum und anschließend 3-4 Tage in den Kühlschrank stellen. Sie sind nach ca. 1 Woche milchsauer vergoren.



Die Pickles sind ca. 2 Wochen haltbar.

Natürlich kann man sie auch schon sofort essen.

Durch den Fermentationsprozess werden sie aber noch bekömmlicher.