

17

Lieblingsrezepte aus dem AöL-Team



Helga

**Rotrübensalat nach Rezept
meiner Oma aus dem
Bayrischen Kochbuch**

[Zum Rezept →](#)

Rotrübensalat

- Rote Rüben gründlich waschen, dabei nicht verletzen, um Ausbluten zu verhindern
- weich dämpfen (Garzeit 3/4-1 Stunde)
- rasch kalt überbrausen, schälen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln oder nach Belieben raffeln
- Zutaten zur Marinade mit Gewürzen und nach Belieben mit etwas klein geschnittenem oder geriebenem Meerrettich aufkochen, abschmecken, heiß über rote Rüben gießen
- einige Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen
- Rotrübensalat hält sich, kalt gestellt, etwa 8 Tage
- Nach Belieben kann Rotrübensalat zum Anrichten mit etwas Öl gemischt werden