

## Rote Beete in Himbeeressig mariniert

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

1 kg	Rote Beete	1 El.	Balsamicoessig
3 El.	Himbeeressig	6 El.	Öl
4 – 6 El.	Gemüsefond	2 Tl.	Honig
	Salz, Pfeffer	2 El.	geh. Kräuter

### Zubereitung:

Die Rote Beete waschen, in einem gelochten Behälter geben, Einstellung: 120 °C, Zeit: 20-22 Minuten Marinade: Balsamicoessig, Himbeeressig, Öl, Gemüsefond, Honig, Salz, Pfeffer und gehackte Kräuter miteinander verrühren, die rote Beete abziehen und mit dem Bundmesser fein schneiden, gut durchziehen lassen.