

Lavendel-Rahnen

- 6 rohe Rahnen (rote Bete); schälen und würfeln (Handschuhe!)
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe; zerdrückt
- je 1L Butter, Honig, Thymian
- je ½ TL Lavendelblüten, gehackte Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Glas trockener Rotwein
- Salz und Pfeffer

Butter schmelzen, Gemüse und alle Gewürze dazugeben und andünsten. Mit Wein ablöschen, rote Beete weich kochen und abschmecken. Mischung in Gläser füllen, verschließen, 90min bei 80°C einkochen.

Zum servieren die Rahnen erhitzen, 2EL Sahne und 1TL Speisestärke verrühren und untermischen, alles einmal aufkochen lassen.

Guten Appetit! :)