



Steckrübenmus

8 Portionen

1 (violette!) Steckrübe, ca. 1,2 kg

800g Kartoffeln

400 g Möhren

750 ml Rinderbrühe

Urgroßmutter's Suppenwürze

50 g Butter

Salz

Pfeffer

Curry

2 Bund Petersilie

Steckrübe schälen, in Scheiben, dann in Würfel schneiden

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden

Möhren schälen und in Stücke schneiden

Petersilie hacken

Brühe erhitzen und mit Urgroßmutter's Suppenwürze würzen. Steckrüben in der Brühe 10 Min. kochen. Dann die Möhren und nach weiteren 10 Min. die Kartoffeln zugeben und alles zuende garen. Grob stampfen, Butter und Petersilie unterheben, mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Curry abschmecken. Konsistenz evtl. durch Zugabe von etwas zusätzlicher Brühe oder Wasser korrigieren.

Dazu geschmorte dicke Rippen.

Kocht man das Mus nach Angeliter Art mit Wurst, Kassler und Schweinebacke, muss man zuerst das Fleisch in leicht gesalzenem Wasser garen. In der so entstandenen Brühe das Gemüse kochen und das Fleisch nach dem Stampfen wieder zugeben.