



Rezepte aus der Behr Küche

Steckrüben-Kartoffel-Gemüse



Zutaten für 4 Personen

1kg Steckrüben
500 g große Kartoffeln (festkochend)
100 g Bauchspeck, mager
1 große Zwiebeln
1 EL Butterschmalz
100 ml (selbstgemachte) Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
100 ml Sahne
2 Spritzer milder Weißweinessig
3 EL Schnittlauch
Chilipulver
Pinienkerne

Zubereitung:

Steckrüben und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln halbieren und in Würfel schneiden. Speckwürfel in Butterschmalz glasig werden lassen. Darin die Zwiebelscheiben glasig anschwitzen. Steckrüben und Kartoffeln dazugeben, glasig dünsten und mit etwas Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 20-25 Minuten dünsten, Sahne aufgießen und reduzieren lassen. Mit Muskat und einem Spritzer Weißweinessig abschmecken. Mit gerösteten Pinienkernen, Chilipulver und frischen Kräutern anrichten und servieren.