

Steckrüben-Möhren-Gemüse

Für 4 Personen

250 g Möhren	250 g Kartoffeln	500 g Steckrüben
3 El Olivenöl	Salz, Muskatnuss	3 Lorbeerblätter
500 ml Fleischbrühe	2 El gehackter Majoran	100 ml Schlagsahne

Möhren, Kartoffeln und Steckrübe schälen und gleich groß würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Lorbeerblättern würzen und die Brühe zugießen. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten garen.

Majoran zum Gemüse geben. Sahne zugießen und mit Muskat würzen. Lorbeerblätter aus dem Gemüse nehmen und das Gemüse nach Belieben sofort servieren oder in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011