

Rezept Steckrübengemüse mit Karotten vegetarisch

Zutaten:

1 Steckrübe (ca. 1 kg)
3 Karotten
4 – 5 mehligere Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)
1 l Gemüsebrühe oder Wasser
1 l Wasser
1 Thymianzweig
30 g Butter oder Margarine
1 Bd glatte Petersilie
frisch gemahlener Meersalz
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Thymian ernten, abwaschen, abtrocknen und die Blätter vom Stiel befreien.

Einen Topf mit kalter und der gewählten Flüssigkeit zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln (als Salzkartoffel) waschen, unschöne Stellen entfernen und schälen.

Die Karotten abwaschen, beide Enden abschneiden, unschöne Stellen entfernen und mit dem Gemüseschäler schälen.

Die Steckrübe abwaschen, unschöne Stellen entfernen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Alles Gemüse, Thymian zugeben und würzen.

60 Minuten köcheln lassen.

Vom Feuer nehmen, durch ein Küchensieb gießen und die Kochflüssigkeit in einer Schüssel aufbewahren.

Mit einem Gemüsestampfer den Eintopf grob oder fein stampfen. Nun noch soviel Kochflüssigkeit zugeben, bis zur gewünschten Sämigkeit.

Die Petersilie waschen, alles Unschöne aussortieren, die Stiele entfernen, durch Ausschlagen trocknen und Feinwiegen.

Die Petersilie und das Fett unterrühren.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)