

# Rezept Steckrübengemüse

## Zutaten:

1 Steckrübe (à ca. 1,5 kg)

1 1/2 l Wasser

1/2 l Milch (Typ Vollmilch)

2 EL (ca. 20 – 25 g) Mehl

2 EL (ca. 40 g] Butter (Schwitze) + 1 EL (ca. 20) g Butter  
(zum Verfeinern)

frischgeriebene Muskatnuss

Salz, frischgemahlener weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Die Rübe schälen und mit dem Pommesschneider oder per Hand in gleichmäßige Stifte schneiden.

In dem kochenden Wasser für ca. 20 – 30 Minuten blanchieren, sie sollten noch ein klein wenig ‚Biss‘ haben.

Das Gemüse abgießen, die Kochbrühe separat aufheben.

Mit Butter und Mehl eine Schwitze machen und mit der Milch und mit ca. 0,2 – 0,3 l

Kochbrühe aufgießen.

Die Sauce würzen und das Gemüse zugeben.

Noch ein Stück Butter unterrühren.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

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