

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Steckrüben-Kartoffel-Püree

Kartoffeln und Steckrüben  
300 Gramm Steckrübenwürfel  
700 Gramm Kartoffelwürfel

Butter  
heiße Milch (100 – 150 Milliliter)

waschen, schälen und in Würfel schneiden.  
und  
in wenig Wasser garen. Dann die Würfel  
stampfen, etwas  
und  
zugeben. Alles gut verrühren und mit Salz,  
Pfeffer und Muskat würzen.

## Steckrüben als Beilage zu Braten o.ä.

50 – 100 Gramm Dörrfleisch  
Fett  
1 Steckrübe (1 – 1,5 Kilogramm)

150 – 250 Milliliter Brühe

2 Esslöffel Mehl  
2 Esslöffel weiche Butter  
das

würfeln und in etwas  
anbraten, bis die Würfel leicht gebräunt sind.  
schälen und in Stifte oder Würfel schneiden.  
Diese zum Dörrfleisch geben,  
angießen und aufkochen. Bei geringer Hitze  
etwa eine halbe Stunde garen (Garprobe, die  
Steckrübe darf nicht zu weich werden.)  
und  
miteinander verkneten. Mit dieser Mehlbutter

Salz, Pfeffer und Muskat

Steckrübengemüse binden. Nicht die ganze  
Mehlbuter auf einmal zugeben. Die Menge  
richtet sich nach der verbliebenen Flüssigkeit  
und auch nach dem persönlichen Geschmack.  
Mit  
abschmecken

## Gemüse Eintopf mit Steckrüben

Fügen sie doch einmal „Ihrem“ Gemüse Eintopf noch Steckrübenwürfel hinzu. Besonders gut harmonieren Kartoffeln, Lauch und Möhren mit der Steckrübe.