



Steckrüben süß-sauer

Zutaten und Rezept

- 1 Steckrübe
- Zwiebeln nach Geschmack
- Butter, Mehl und Milch für Mehlschwitze
- Kräuteressig
- Zucker
- Salz und Pfeffer

Steckrübe schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in etwas Öl glasig dünsten, Steckrübe zugeben und anbraten. Etwas Flüssigkeit zugeben (Wasser oder Gemüsebrühe) und gar dünsten.

In der Zwischenzeit eine Mehlschwitze anrühren und unter die garen Steckrüben rühren. Mit Kräuteressig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt gut zu Kartoffeln.

Dieses Rezept haben wir vom Hombach Hof bekommen mit dem Tipp, einfach mal ein bisschen herumzuprobieren. Na, das lassen wir uns doch nicht zweimal sagen!