

Angeliter Rübenmus



Für Rübenmus braucht man:

Steckrüben

Zwiebel

Kochwürste

Kassler

Wurzeln

Kartoffeln

Sahne oder Butter

Thymian

Zubereitung:

Rüben und Wurzeln schälen und in Stücke schneiden. Die Petersilie waschen und grob hacken. Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen (damit sie nicht dunkel werden). Wasser zum Kochen bringen, Thymian, Schweinebacke und Rüben zugeben und 1,5 Stunden köcheln lassen. Nach 1 Stunde Kassler und Kochwürste dazu geben. Zwischenzeitlich Kartoffeln und Wurzeln in Salzwasser extra kochen.

Jetzt die Kochflüssigkeit abgießen und auffangen. Das Gemüse grob stampfen und die Sahne oder Butter unterrühren. Die Petersilie zugeben und unterarbeiten. Sollte das Mus zu dick geraten sein, vorsichtig noch etwas Kochflüssigkeit hinzugeben. Abschmecken und eventuell nachwürzen. Den Eintopf mit dem aufgeschnittenen Fleisch und den Kochwürsten servieren. Guten Appetit!