

Rezept

Steckrübenpüree mit Apfel und Blutwurst

Ein Rezept von Steckrübenpüree mit Apfel und Blutwurst, am 26.04.2024

Zutaten

1,5 kg Steckrüben	800 g mehligkochende Kartoffeln
Salz	2 Zwiebeln
2 große Äpfel (z. B. Boskop)	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
75 g Butter	1/2 TL getrockneter Majoran
4-6 frische Blutwürste (je ca. 120 g)	120 g Sahne
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1010 kcal

Zubereitung

1. Die Steckrüben und Kartoffeln waschen, schälen und in 2-3 cm große Würfel schneiden. Mit ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und in 20-25 Min. weich garen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, jedes Viertel in 2-3 nicht zu dünne Spalten schneiden und sofort mit Zitronensaft mischen.
3. In einer großen beschichteten Pfanne ca. 50 g Butter schmelzen. Darin bei mittlerer Hitze in einer Pfannenhälfte die Zwiebeln mit Majoran, in der anderen Hälfte die Äpfel braten, bis beides schön bräunt – dabei die Äpfel einmal wenden, die Zwiebeln durchrühren. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne wenig Butter schmelzen und die Würste darin bei mittlerer Hitze rundherum braun braten. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen.
4. Kartoffeln und Steckrüben abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zermusen, dabei nach und nach heiße Sahne und zuletzt die übrige Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Püree auf Tellern verteilen, jeweils etwas Zwiebeln und Apfelspalten darübergeben, Würste aufschneiden und dazulegen, sofort servieren.