

Rote Rüben mit saurer Sahne

Zutaten:

500 g	rote Rüben
1	Möhre
1	Stückchen Sellerieknolle oder 1 Petersilienwurzel
2-3 EL	Butter
1/4 l	saure Sahne
	Salz

Experimentiervorschrift:

Die gewaschenen und dünn geschälten roten Rüben, die geputzte Möhre und die Sellerieknolle bzw. Petersilienwurzel raspeln. Das Gemüse in einem Topf mit zerlassener Butter und etwas Wasser vermischen und etwa 30 Minuten auf schwacher Flamme dünsten. Wiederholt umrühren und bei Bedarf Wasser nachfüllen. Dann die saure Sahne zugießen und salzen und nochmals 10 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.