Aufgetischt

Montag, 16. Mai 2016

Rote Rüben Ragout mit Zimt

Zutaten für 4 Personen

800g rote Rüben,
500g Erdäpfel,
1 Zwiebel,
5 Knoblauchzehen,
200g Zeller, Zimt,
Suppenwürze,
Salz & Pfeffer,
Schlagobers,
Sonnenblumenöl,
rote Rübenchips zum Anrichten.

Mixstab, Handschuhe

Zubereitung

Zuerst Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und klein schneiden. Rote Rüben (mit Handschuhen) schälen und in grobe Würfel schneiden.
Zuerst Zwiebel in Öl anschwitzen bis er glasig ist, dann Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten.

Danach die roten Rüben in den Topf geben, so viel Wasser aufgießen bis das Gemüse gerade bedeckt ist und zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit den Zeller und Erdäpfel schälen und grob würfeln. Beides zu den Rüben in den Topf geben und weiter köcheln lassen. Wenn die Erdäpfel gar sind, Suppenwürze und Zimt nach Lust und Laune hinzufügen. Mit dem Mixstab einen kleinen Teil des Gemüses pürieren, je nach Belieben, ob man mehr oder weniger Stückchen mag. Dann die Konsistenz nach eigener Vorliebe mit Wasser regulieren.

Mit einem Schuss Schlagobers, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den roten Rübenchips hübsch machen!