

Steckrübenmus mit Kochwurst

Zutaten:

1 Steckrübe

Kartoffeln

Karotten

1 Paket Kochwürste, es passt auch z.B. Kasseler oder
durchwachsener Speck

Brühe

Pfeffer

Zubereitung:

Steckrübe, ein paar Kartoffeln und Karotten schälen und in Würfel schneiden,
mit dem Fleisch alles zusammen in einem Topf mit Brühe kochen.

Fleisch entnehmen, Brühe abgiessen und auffangen.

Das Gemüse vermusen, etwas Brühe dazugeben damit der Mus schön saftig ist.

Mit Pfeffer abschmecken. Fertig.