

Steckrübenragout mit Apfel-Curry-Rahm

Zutaten für 4 Portionen:

1 große Zwiebel – 150ml Apfelsaft – 2 Äpfel – Öl – 200g Schmand – Pfeffer – Kräutersalz – Currypulver – 1kg Steckrüben – Muskatnuss

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und würfeln
- Steckrübe schälen und ebenfalls würfeln
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und die Steckrübe darin etwa 5 Minuten schmoren
- Äpfel vierteln, entkernen; in Würfel schneiden und in die Pfanne geben
- Mit Curry und Kräutersalz würzen und mit Apfelsaft ablöschen
- Mit geschlossenem Deckel bei milder Hitze ca. 20 Minuten köcheln bis die Steckrüben gar sind
- Vom Herd nehmen, den Schmand unterrühren und evtl. nachwürzen

Wir wünschen guten Appetit!

