

## **Steckrübenpürree**

Für 2 Personen:

Eine kleine oder ½ grosse Steckrübe (ca. 400 g)

Salz, Pfeffer,

1 Prise Zucker

½ Chilischote, ohne Kerne, fein gehackt

3-5 Zweige Zitronenthymian (wer keinen bekommen kann nimmt normalen Thymian und etwas

Zirtonenschale)

½ TL Orangenabrieb

1 kleine Schalotte

Sahne

Wasser

### **Wie's geht:**

Die Steckrübe von der Schale befreien und in ca. 1 -2 cm grosse Würfel schneiden, die Schalotte schälen und in Ringe schneiden.

Die Schalotte und die Steckrübe in etwas Butter oder Öl ordentlich anschwitzen.

Salz (1/2 TL), etwas Pfeffer und eine Prise Zucker hinzugeben.

Mit Wasser auffüllen bis die die Steckrübe vollständig bedeckt ist. Noch 1 cm an Wasserhöhe mehr einfüllen. Den Zitronenthymian und die Chili mit in den Topf geben.

Das Ganze einmal zum Aufkochen bringen, Hitze auf mittel reduzieren und so lange mit leicht geöffnetem Deckel köcheln lassen bis das Wasser fast vollständig reduziert ist – oder die Steckrübe weich ist.

Das verbliebene Wasser abgießen ABER auffangen! Die Steckrübe mit dem Pürierstab oder dem Stampfer pürieren. Sollte das Püree zu fest sein etwas von dem aufgefangenen Kochwasser wieder hinzugeben – erst am Schluss mit etwas Sahne und dem Orangenabrieb verfeinern.

Ggfs. Noch mit Salz und Muskat abschmecken.

Rezept entwickelt und geschrieben von Bea Schulz

[www.itsallaboutfood.de](http://www.itsallaboutfood.de)