

SteckrübenAuflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Steckrüben, 4 Teelöffel Semmelbrösel, 1 Esslöffel Salz, 50 ml Sahne, 1 Teelöffel Muskatnuß, 2 Eier, 25 gr Butter.

Die Zubereitung:

Die Steckrüben (ca. 1 Kilogramm) schälen, in große Stücke schneiden und in einem Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, einen halben Teelöffel Salz zugeben und rund 20 Minuten kochen, bis die Rüben weich sind. Abtropfen und pürieren. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen, Semmelbrösel in der Sahne ein paar Minuten quellen lassen, Muskatnuß, restliches Salz und die verquirlten Eier zugeben, das Steckrübenmus hinzufügen und gut vermischen. In eine gefettete Auflaufform füllen und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Im Backofen rund eine Stunde backen, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe angenommen hat. Paßt sehr gut zu Fleisch und Wild.

Guten Appetit!