



Rezept des Monats

Steckrüben-Curry Süppchen mit Mettwurstchips

Zutaten für 6 Personen:

600g	Steckrüben
200g	Möhren
80g	Zwiebeln
4 EL	Öl
1,5 l	Gemüsebrühe
2 EL	Curry
	Salz & Pfeffer
	Muskat
2	Mettwürstchen

- Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Öl anschwitzen.
- Karotte und Steckrüben in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit in den Topf geben und leicht rösten.
- Mit Gemüsebrühe auffüllen und mit den Gewürzen etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.
- Danach mit dem Pürierstab mixen und noch mal aufkochen. Nach Geschmack und Wunsch noch mit Creme fraiche abschmecken.
- Die Mettwurst hauchdünn längs aufschneiden und im Backofen 8 Minuten bei 150°C rösten.