

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Pikante Steckrüben in Milch

urn:nbn:de:bsz:31-55726



*Was ich vorhin von den
 Kohlköpfen sagte, gilt auch
 für Steckrüben. Sie brauchen
 nicht die Nase zu rümpfen
 – das ist etwas ganz Feines!
 Nicht umsonst heißt dieses
 Gemüse Mecklenburger Ananas!
 Und da »sie« jetzt immer sehr
 viel zu tun hat (»sie« näht und
 strickt lauter ganz kleine Sachen!),
 half ich »ihr« gern Zeit sparen.
 Meine Steckrüben waren »ihr«
 doppelt willkommen!*



PIKANTE STECKRÜBEN in Milch

Die Steckrüben in Scheiben schneiden, schälen, waschen, in dünne Streifen schneiden, in Salzwasser weichkochen und abtropfen lassen. Aus Palmin, Mehl und Milch eine dicke Milchtunke bereiten. Mit den Gewürzen süßsauer abschmecken und die Steckrüben vorsichtig unterrühren. Dazu schmecken gebratenes Fleisch und Kartoffelmus, Salz- oder Bratkartoffeln.

- 2 bis 3 Pfund
- Steckrüben
- Salzwasser
- 40 g Palmin
- 40 g Mehl
- ½ Liter Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Zucker, Essig

