

Kartoffelgemüse und Rohrmus

Zutaten (für 4 Personen)

Für das Rohrmus:

2 Eier
250 g Mehl
250 ml Milch
5-7 Äpfel
5 EL Zucker
1-2 TL Salz
3 EL Zitronensaft
Margarine

Für das Kartoffelgemüse:

4 mittelgroße Kartoffeln
2 mittelgroße Karotten
1/2 Stange Lauch
1/4 Sellerie
Petersilie
Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
nach Belieben Rauchfleisch, Wienerle/Debreziner



Zubereitung

Kartoffelgemüse

Kartoffeln und Karotten schälen und vierteln. Lauch in etwa 2 cm dicke Ringe schneiden. Sellerie in Würfel schneiden (etwa 2 x 2 cm). Alles zusammen unter Beigabe von Salz und Gemüsebrühe bissfest kochen.

Das gesamte Gemüse mit einer Kartoffelpresse oder einem Spätzledrucker zerkleinern. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rauchfleisch (optional) im Kartoffelgemüse erwärmen. Petersilie zerkleinern und einen Teil davon mit dem Kartoffelgemüse vermengen. Den Rest zum Garnieren verwenden.

Rohrmus

Äpfel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Die geschnittenen Äpfel mit Zucker vermischen und mit Zitronensaft beträufeln.

In einer eigenen Schüssel werden Mehl, Eier, Milch und Salz mit einem Rührgerät zu einem dünnen Teig verrührt. Die Apfelstücke und den Teig mit einem Kochlöffel gut vermengen. Der Apfelteig wird in eine mit Margarine eingefettete Auflaufform gefüllt und im Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 45 Minuten auf mittlerer Stufe gebacken. Serviert wird das Kartoffelgemüse dann mit rechteckig geschnittenem Rohrmus, eventuell Rauchfleisch oder den erhitzten Würstchen. Lecker schmeckt das Gericht auch in vegetarischer Form (ideal für Familien mit Fleischessern und Vegetariern).

Guten Appetit!



Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

www.donautal-aktiv-genuss.de