

«Räbebappe*»

*«Bappe» bedeutet Brei

Zutaten für 4 Personen

2 Teile Räben und 1 Teil Kartoffeln
1-2 Zwiebeln
1 Tasse Milch und etwas Rahm
3 EL Maizena
Salz, Pfeffer, Muskat zum Würzen
Kümmel

Zubereitung

Räben, Kartoffeln und Zwiebeln schälen, würfeln und weich kochen. Wasser abschütten und die Räben und Kartoffeln gut ausdampfen lassen. Anschliessend durchs Passevite treiben, so dass die «Räbebappe» die Konsistenz von Kartoffelstock bekommt. Die kalte Milch, Rahm, Gewürze, Maizena und Kümmel in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Dann unter den «Bappe» rühren. Alles kurz aufkochen und abschmecken. Die «Räbebappe» wie Kartoffelstock mit Fleisch oder zusammen mit einem Salat servieren.

