

Kartoffelsteckrübenragout



6 Portionen

ZUTATEN

- 500 gr Kartoffeln
- 500 gr Steckrüben oder Möhren

Für die Béchamel:

- 60 g Butter
- 10 ml Olivenöl
- 60 g Mehl
- 1 Schalotte
- 600 ml Milch
- 300 Sahne
- Messerspitze Chili
- Saft einer halben Zitrone
- Salz & Muskatnuss zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln und Rüben in 2 cm große Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser bissfest kochen
- abschütten und in der Béchamelsauce schwenken

Bechamel:

- Schalotten in feine Würfel schneiden,
- in Olivenöl und Butter anschwitzen (ohne Farbe)
- Mehl zu den Zwiebeln geben und zu einer Mehlschwitze anrühren
- Muskatnuss, Salz, Milch & Sahne dazugeben
- unter ständigem Rühren aufkochen (das Mehl auskochen)
- Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.
- Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
- mit Zitronensaft & Chilies verfeinern

