



## Salat von der Steckrübenknolle:

### Zutaten:

Für 4 Personen

1 Steckrüben-Knolle nicht zu groß (ca.800 g )

150 ml Apfelessig

30 g Zucker

1 Teel. Salz

1 Lorbeerblatt

3 Wacholderbeeren

3 Pimentkörner

2 Gewürznelken

Weißer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Steckrübenknolle putzen und mit einem Messer vom Strunk zur Wurzel großzügig schälen.

Darauf die Knolle auf einer Riebe grob raspeln oder Julienne schneiden.

In einem Topf etwa 1 ½ lt. Wasser mit dem Essig, Zucker und dem Salz und den Gewürzen zum Kochen bringen.

Die Steckrübe begeben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen.

Die Steckrüben mit einer Schaumkelle portionsweise aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller geben und sofort servieren.

### Meine Tipps:

Zu diesem Steckrübensalat eignet sich gut ein gebratenes Jungschweinlendchen oder auch ein Surschinken.