

## **Kohlrüben gedünstet (auch Steckrüben oder Wruken)**

(von Marlene)

Wahrscheinlich bin ich nicht die einzigste, die noch nie was mit Kohlrübe gekocht oder auch nur gegessen hat. Im Norden und in Ostpreußen soll das früher bekannter gewesen sein. Also frage ich meinen Mann, der als Kind in Westpreußen aufgewachsen ist, ob es bei ihnen früher Kohl- oder Steckrüben gegeben habe. Er erinnert sich nur an Wruken (genau! das sind sie), und die haben ganz gut geschmeckt. Was es dazu gegeben habe: Kartoffelbrei oder Stampfkartoffeln eben. Fleisch gab es damals nur sonntags. Also verarbeite ich die Wruke aus dem Erntekorb, mit ein klein wenig Speck (den mensch aber auch weg lassen kann) und mein Mann meinte, genau so habe es früher geschmeckt. Und hier mein Rezept:

Zutaten für ca. 4 Personen:

1 Kohlrübe (Steckrübe oder Wruke) von ca. 1 kg

60 gr. Speckwürfel

je 20 gr. Margarine und Schweineschmalz

2 Zwiebeln

20 gr. Zucker

1/4 l Gemüsebrühe

1/8 l Sahne

Salz, weißer Pfeffer, Petersilie

Die Kohlrübe schälen und in kleine Würfel schneiden (ein ziemlicher Kraftakt). Margarine und Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Speckwürfel anbraten und danach klein geschnittene Zwiebeln zugeben und hellbraun braten. Zucker und Kohlrübenwürfel zugeben und 5 Minuten weiter braten. Gemüsebrühe zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Topf garen bis die Rüben weich genug sind (ca. 30 Minuten). Sahne zugeben und kurz aufkochen, nochmal abschmecken und die gehackte Petersilie zugeben.

Den Rest habe ich mit Wasser verlängert und mit Suppenwürze nachgewürzt und mit dem Mixstab in eine Creme-Suppe verwandelt und am Abend Gästen serviert. Sie tippten auf Blumenkohl und unbedingt was mit Senf und erwiesen sich damit durchaus als Geschmacks-Experten. Aber von Kohlrübe wussten sie gar nichts, aber es hat ihnen wunderbar geschmeckt.

