



Kohlraven-Gköch (Familienrezept von SRF 1-Hörerin Kathrin Stoller aus Frutigen)

Zutaten:

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln (Agria od. Bintje)
500 g Steckrüben (Kohlraven oder auch Bodenkohlrabi genannt)
2 Zwiebeln
2 EL Butter

Zubereitung:

Kartoffeln und Steckrüben schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in etwas Butter hellbraun rösten.

Die weich gekochten Kartoffeln und Steckrüben grob zerstampfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenig Kochwasser zugeben und den Kartoffel-Steckrüben-Stampf zu einer Art «Stock» verrühren.

Mit den Röstzwiebeln anrichten und allenfalls zusammen mit gekochtem Speck, Wienerli, Rippli oder «Buurehamme» servieren.
