

Rotmos bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

15 mittelgroße Kartoffeln, 12 mittelgroße Möhren, 3 mittelgroße Steckrüben, 2 Ringe Fleischwurst, circa 500 ml Milch, 2 Esslöffel Butter, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen, abgießen, die Möhren und die Steckrüben ebenfalls schälen und in Gemüsebrühe gar kochen, abgießen. Kartoffeln und Gemüse zusammen mit Milch und Butter pürieren. Abschmecken.

Die Fleischwurst in 3 cm breite Stücke schneiden und auf Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° solange backen, bis die Wurstscheiben leicht braun geworden sind.

Dazu gibt es viel Salat und fertig ist eine schwedische Köstlichkeit!