

Möhrejubbel

d.h etwa „Möhrendurcheinander“

Ein niederrheinisches Nationalgericht um Viersen herum

Zutaten

1,5 kg süße Möhren (Zuckermöhren)
1 kg rohe geschälte Kartoffeln – halbfest kochende Sorte
½ L (nicht mehr!) Wasser, oder Brühe (ich nehme Würfelbrühe)
1 EL Salz
1 TL Pfeffer – egal ob weiß oder schwarz – Hauptsache frisch gemahlen
125 g Butter
20 g Speckwürfel
1 Zwiebel

Zubereitung

Möhren und Kartoffeln schneiden – Möhren ca. in 3cm lange Abschnitte schneiden, mittelgroße Kartoffeln vierteln. Zusammen mit Salzwasser oder Brühe in einen Topf geben. Die Flüssigkeit sollte gerade ausreichen, dass es ein Brei wird – keine Suppe. Lieber erstmal einen Teil der Brühe zurückhalten – nachgießen kann man immer noch.

Bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen, umrühren und dann sofort auf ganz kleine Flamme stellen. Etwas 20min so köcheln lassen.

Inzwischen Speckwürfel auslassen und darin die Zwiebelwürfel anbräunen.

Dann zusammen mit der Butter in das Möhren-Kartoffelgemisch geben und stampfen, sodass ein grober, helloranger Brei entsteht – es sollen durchaus noch Möhren-Kartoffelstückchen erkennbar bleiben.

Pfeffer und Salz und 1 TL Senf dazu – abschmecken. Der Eintopf soll recht süß schmecken. Sind keine süßen Möhren zu bekommen, einen EL Zucker dazugeben.

Dazu passen sehr gut Kassler, Rauchfleisch oder geräucherte Mettenden (Polnische heißen die in anderen Gegenden). Der Kontrast zwischen süß und salzig ist typisch norddeutsch.

Auch werden in manchen Rezepten hausgemachte Frikadellen dazu genannt. Ich finde allerdings, der Rauchgeschmack der Mettenden passt am besten dazu.

Ich lege Mettenden direkt im Topf oben drauf und lasse sie so mitgaren. Vor dem Stampfen natürlich rausnehmen.

Das ist ein sehr sättigendes Gericht und wärmt an kalten so Tagen richtig durch

