Steckrübenmus nach Daggis Art

750g Kasseler -Nacken
Kohlwurst oder Mettenden
750g Steckrübe
500g Möhren
750g Kartoffeln
Salz, Pfeffer evtl. Majoran

Zubereitung:
Kassel-Nacken mit 1 1/2l Wasser ansetzen und kochen lassen.
Steckrüben, Möhren, Kartoffeln schälen und würfeln, in die Brühe geben. So in die Brühe geben, dass alles gemeinsam gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kochwurst in die Brühe geben und ca. 10 min ziehen lassen.

Das Fleisch auf einer Platte anrichten.

Steckrüben, Möhren und Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer grob zerstampfen.

Abschmecken- fertig-lecker

Guten Appetit