



Westfälisches Möhrengemüse nach Böckers Art

Fleischrippchen salzen, pfeffern und mit **Zwiebel** scharf anbraten.
Kartoffeln und **Möhren** gewürfelt dazugeben
(Fleischrippchen, Kartoffeln, Möhren jeweils zu gleichen Teilen)
Im Schnellkochtopf das Ganze ca. 30 Minuten garen.
Anschließend mit
1 Eßl. mittelscharfem Senf,
1/2 Glas Johannisbeergelee und
2 Teel. Sahnemerrettich
abschmecken.
Dazu reicht man einfach leckeres Apfelkompott, natürlich am
Besten selbstgemacht.

Getrüffelte Maronensuppe à la Schubeck

400 g Esskastanien (am besten schon fertig ohne Schale. Fa. Dalfour)
1 TL Puderzucker
700 m Gemüsebrühe
200 g Sahne
3 EL Butter
10 g frischer Trüffel oder einige Spritzer weißes Trüffelöl
Salz
Cayennepfeffer

Den Puderzucker in einen Topf (bevorzugt Thermomix) sieben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.
Die Gemüsebrühe dazugießen und die Kastanien dazugeben.

Die Suppe knapp unter dem Siedepunkt 20 Min. ziehen (90 °C) lassen.
Dann 2 Min. auf Stufe 10 pürieren, die Sahne hinzufügen, Butter, Trüffel oder Öl hineingeben und mit Salz und Cayennepfeffer abwürzen.