

## Rezept

### Spreewälder Rote Bete



Quelle: [KMG/die-kartoffel.de](https://www.kmg-die-kartoffel.de) (bei Verwendung bitte angeben)

#### Für 4 Portionen

#### Zutaten:

800g Rote Bete, roh  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
40g Speck  
1 TL Butter  
350 ml Fleischbrühe  
2 EL Essig  
Salz und Pfeffer  
800g Kartoffeln, festkochend  
4 Bratwürste, grob a ca. 100g  
100g Saure Sahne, 10% Fett  
2 EL Meerrettich, frisch  
1 Prise Zucker

#### Zubereitung:

Rote Bete waschen, mit Gummihandschuhen schälen und vierteln.

Kartoffeln waschen und in reichlich gesalzenem Wasser für ca. 25 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit Eier für 7 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Die heißen Drillinge mit halbierten Eiern und der Grünen Soße servieren. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Speck klein würfeln. Im Schmortopf Speck mit Butter auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Rote Bete zugeben und kurz andünsten. Brühe und Essig angießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Min. garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 15 Min. kochen.

## Rezept

Bratwurstbrät aus der Pelle drücken und zu kleinen Klößchen formen. Die Klößchen zu den kochenden Kartoffeln geben und weitere 10 Min. mit garen.

Sobald die Rote Bete gar ist und sich mit einem Messer leicht einstechen lassen, die saure Sahne mit etwas Kartoffelkochwasser glatt rühren und unter das Rote-Bete-Gemüse mischen. Rote Bete auf Tellern anrichten. Kartoffeln und Brätklößchen aus dem Kochwasser heben und auf das Gemüse setzen. Den Meerrettich schälen, fein raspeln und vor dem Servieren über das Gericht geben.

**Das Rezept gibt es auch online:** [Spreewälder Rote Bete](#)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | [presse-kmg@agentur05.de](mailto:presse-kmg@agentur05.de) |  
0221 925454-817



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank