

Rübenmus mit Kochwurst und Kasseler

[Eintöpfe](#)



- 750g Kasselerbauch
- 1250g Steckrüben in Stücke
- 500g Wurzeln in Stücke
- 3/4 Liter Wasser
- 2 Brühwürfel
- 4 Kochwürste
- 1000g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln

Kasselerbauch, Steckrüben, Wurzeln, Wasser, Zwiebeln und Brühwürfel in den [Komfort Universaltopf](#) geben und 1 Std. kochen lassen.

Kochwürste dazugeben und nochmal 20 Min. garen.

Kartoffeln kochen und abgießen dann zerstampfen.

Kasseler und Wurst herausnehmen, Brühe auffangen, die Kartoffeln dazugeben und mit Brühe geschmeidig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.