

### »RUAMDAUCH« (RÜBENTAUCH)

#### Ein altes bayerisches Rezept

**Für 2–3 Personen musst du besorgen oder in Mamas Vorräten suchen:**

- 500 g Bayerische Rüben (im Supermarkt findest du sie eher nicht, dafür in der Dachauer Gegend. Dort werden sie heute noch angebaut.)
- 25 g Butter
- 25 g Weizenmehl
- Salz


**Stell außerdem noch bereit:**

- 1 Liter Wasser
- 1 Sieb
- 1 Schüssel
- 1 Topf
- Schneebesen
- 200 ml Wasser

**So wird in etwa 90–120 Minuten Rübentauch daraus:**

- Rüben schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Rübenwürfel zusammen mit dem Wasser und Salz in einen Topf geben.
- 45–60 Minuten köcheln lassen; die Rübenwürfel sollten am Ende weich sein.
- Hänge oder stell das Sieb in die Schüssel.
- Schütte langsam (Vorsicht! Du könntest dich am heißen Wasser verbrühen!) die Wasser-Rüben-Mischung in das Sieb und fang dabei das Wasser auf (du brauchst es noch!).
- Gib jetzt die Butter in den (leeren) Topf.
- Sobald sie zerlaufen ist, schütte das Mehl dazu.
- Jetzt musst du fleißig mit dem Schneebesen rühren bis die Butter-Mehl-Mischung (das nennt man Einbrenne) mittelbraun ist – bloß nicht dunkler!
- Gib 200 ml kaltes Wasser dazu und rühre immer weiter. Das Ganze sollte wie eine dicke Soße aussehen.

- Jetzt schütte noch das aufgefangene Rübenwasser (etwa 400–500 ml) dazu und lass das Ganze 30 Minuten köcheln (das bedeutet, dass es nur leicht blubbern darf).
- Wenn dir die Suppe zu dick ist, kannst du noch ein bisschen Wasser dazugeben. Am Schluss sollte der Rübentauch schön sämig sein.
- Jetzt kommen noch die Rübenstückchen hinein.
- Eventuell musst du noch ein bisschen Salz dazu geben.
- Mahlzeit!

 **Dazu isst man traditionell Schuxen. So heißen Schmalznudeln auf Bayerisch. Die Schuxen werden in die Rübensuppe eingetaucht. Daher hat sie auch ihren Namen »Rübentauch«.**



Das »Essen der armen Leute« kam früher jeden Samstag auf den Tisch.