

Steckrübeneintopf

nach lecker.de

Zutaten:

1 (ca. 800 g) kleine Steckrübe
2 Zwiebeln
2 Möhren
4 Kartoffeln
1 EL Öl
100 g Speckwürfel
1 l Gemüsebrühe
Salz/Pfeffer
Zucker
2 Lorbeerblätter
1 Stange Porree
3 dünne Knacker
½ Bund Petersilie
etwas geriebene Muskatnuss
ca. 3 EL Essig

Zubereitung:

Steckrübe und Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Speckwürfel darin anbraten. Steckrübe, Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren hinzufügen und kurz anbraten, dann mit Brühe auffüllen und leicht mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Lorbeer hinzufügen und Steckrübeneintopf ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Porree putzen, waschen und in grobe Ringe schneiden. Knackwürste in Scheiben schneiden. Beides zum Eintopf geben und weitere 5 Minuten garen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, und fein schneiden. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Muskat und Essig abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de