

Steckrübeneintopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1-1,5 kg Steckrübe, ca 750 gr Kartoffeln, Meerrettich frisch (5 cm) oder aus dem Glas, 1 Stange Porree, 1 Dicke Rippe, 1-2 Esslöffel Klare Gemüsebrühe, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, Maggi, Schnittlauch.

Die Vorbereitungen:

Dicke Rippe vorkochen, durch ein Sieb abgießen, Sud auffangen.

Die Steckrübe putzen und in grobe Würfel schneiden, Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln.

Porree putzen, in Scheiben schneiden und waschen.

Die Zubereitung:

Steckrüben, Kartoffeln und Porree kleingeschnitten in Butterschmalz andünsten.

Den Sud angießen, aufkochen und Brühe dazugeben.

Langsam ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Mit Meerrettich, Salz, Pfeffer und Maggi abschmecken. Die kleingeschnittene Dicke Rippe dazu geben.

Schnittlauch kleingeschnitten zum Schluß dazu geben...

Sehr lecker, Steckrüben gibt es bis Ende Januar...