

# Steckrübeneintopf

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: Eintöpfe, Herbst, Kochen, Ohne Alkohol, Winter

Wie zu Omas Zeiten kommt dieser deftige Eintopf daher. Kümmelwürzig mit Schweinebauch und Steckrüben ist er ein richtiger Sattmacher.

## Schritt 1

Das Fleisch in Würfel schneiden. Die Steckrüben großzügig schälen, dabei alle holzigen Teile entfernen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

## Schritt 2

In einem Suppentopf das Schmalz erhitzen, das Fleisch darin anbraten. Zwiebeln und Steckrüben dazugeben und 2 Min. mitbraten. 3/4 l Wasser angießen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kümmel würzen. Zugedeckt 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

## Schritt 3

Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und dazugeben. Weitere 15 Min. kochen lassen. Den Steckrübeneintopf mit Muskat abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren.

## Autor

Original GU Rezept

## Anzahl Personen

Für 4 Personen:

## Zubereitungszeit

70 Min.

## Schwierigkeitsgrad

leicht

## Kalorien

570kcal pro Portion

## Zutaten

500 g frischer Schweinebauch

1,5 kg Steckrüben

2 Zwiebeln

2 EL Gänsefett (ersatzweise

Schweineschmalz)

Salz

Pfeffer

2 Prisen Zucker

1/2 TL Kümmel

600 g mehlig kochende Kartoffeln

Muskatnuss, frisch gerieben

2 EL gehackte Petersilie



**küchen götter**

powered by **GU**