

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 Gänseschmalz
(ersatzweise
Schweineschmalz)
Salz
Pfeffer
2 Prisen Zucker
1/2 TL Kümmel
600 g mehlig kochende
Kartoffeln
Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL gehackte Petersilie

