Rezept

Basischer Steckrübeneintopf

Ein Rezept von Basischer Steckrübeneintopf, am 28.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
400 g	festkochende Kartoffeln
1 dicke Stange	Lauch
100 g	Sahne (nach Belieben)
	Pfeffer
1 TL	Sojasauce
1	kleine Steckrübe (ca. 500 g)
1 EL	Butter
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz
1 TL	Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Steckrübe und Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einem großen Topf zerlassen und Zwiebel darin glasig dünsten. Steckrüben- und Kartoffelwürfel dazugeben und ca. 2 Min. mitdünsten. 1 l Wasser angießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min garen.

2. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Die Lauchstreifen zum Eintopf geben und alles noch ca. 10 Min. garen.

3. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Sobald das Gemüse gar ist, den Eintopf nach Belieben mit Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer, Senf und Sojasauce kräftig würzen. Zum Servieren die Petersilie aufstreuen.