Rezept

Steckrübeneintopf mit Kasseler

Ein Rezept von Steckrübeneintopf mit Kasseler, am 28.04.2024

Zutaten

- **500 g** Kartoffeln
- **1** große Zwiebel
- **300 g** ausgelöstes Kasselerkotelett
- Salz
- **1** Lorbeerblatt
- 1,3 l Fleischbrühe
- **2** kleine Birnen (ca. 250 g)
- **1** kleine Steckrübe (ca. 800 g)
- **1** Knoblauchzehe
- **5 EL** Öl
- Pfeffer
- **1 EL** getrockneter Majoran
- ½ Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und die Rübe schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Kasseler trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin rundherum bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Kartoffeln und Rübe unterheben und kurz andünsten. Alles mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Majoran würzen. Die Fleischbrühe angießen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Birnenspalten in den Eintopf geben und noch 10 Min. mitgaren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Eintopf anrichten und mit Petersilie bestreuen.