Rezept

Kartoffel-Steckrüben-Topf aus dem Ofen

Ein Rezept von Kartoffel-Steckrüben-Topf aus dem Ofen, am 18.04.2024

Zutaten

500 g	Schweinebauch (mit Schwarte, ohne Knochen)
	Pfeffer
700 g	festkochende Kartoffeln
1 kleine Stange	Lauch
1/2 Bund	Petersilie
evtl. 1-2 EL	Öl
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
200 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
1	Steckrübe (ca. 700 g)
2	Zwiebeln
1/2 Bund	Thymian
150 g	durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben)
300 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Den Schweinebauch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Mit je 100 ml Wasser und Wein in einen Topf geben. Wasser und Wein bei mittlerer bis starker Hitze einmal aufkochen lassen. Dann das Fleisch bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Std. köcheln lassen, bis es gar ist und fast zerfällt (sollte während des Garens zu viel Flüssigkeit verkochen, etwas Wasser nachgießen). Das Fleisch im Kochsud abkühlen lassen. Herausnehmen, die Schwarte abschneiden und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Den Sud beiseitestellen.

2. Während das Fleisch gart, die Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Große Kartoffeln vorher längs halbieren. Die Steckrübe schälen und ebenfalls in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in ca. 3 mm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. 4-5 Scheiben Speck beiseitelegen, den Rest in schmale Streifen schneiden.

3. Die Speckstreifen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze langsam anbraten, sodass das Fett austritt – sollte der Speck sehr mager sein, etwas Öl dazugeben. Zwiebeln und Lauch hinzufügen und unter Rühren mitbraten, bis sie anfangen zu bräunen. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Lauch-Zwiebel-Mischung mit den Steckrüben- und Kartoffelscheiben mischen. Die Kräuter ebenfalls unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Währenddessen die Kartoffel-Steckrüben-Mischung lagenweise in einen großen ofenfesten Topf oder Bräter (ideal: aus Gusseisen) schichten, dabei auf jede Lage einige Stücke Schweinebauch geben. Mit einer Kartoffel-Steckrüben-Schicht abschließen. Die Sahne und den restlichen Wein zum beiseitegestellten Kochsud geben und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen und über die Kartoffel-Steckrüben-Mischung gießen. Die beiseitegelegten Speckscheiben darauf verteilen.

5. Den Kartoffel-Steckrüben-Topf zugedeckt im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. 15 Min. garen. Dann die Backofentemperatur auf 200° (Umluft 180°) erhöhen. Den Deckel abnehmen und den Eintopf in ca. 15 Min. fertig garen, bis der Speck knusprig gebräunt ist. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Blattsalat und Bier servieren.