

Rezept

Omas Steckerübeneintopf

Ein Rezept von Omas Steckerübeneintopf, am 29.03.2023

Zutaten

500 g frischer Schweinebauch	1,5 kg Steckerüben
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	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in Würfel schneiden. Die Steckerüben großzügig schälen, dabei alle holzigen Teile entfernen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Suppentopf das Schmalz erhitzen, das Fleisch darin anbraten. Zwiebeln und Steckerüben 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.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und dazugeben. Weitere 15 Min. kochen lassen. Den Steckerübeneintopf mit Muskat abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren.