

Rezept

# Steckrübeneintopf mit Chorizo

Ein Rezept von Steckrübeneintopf mit Chorizo, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Steckrüben	<b>250 g</b> Möhren
<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>2</b> Zwiebeln
<b>150 g</b> Chorizo (spanische Paprikawurst; ersatzweise Cabanossi)	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> gehackter Thymian (ersatzweise 2 TL getrockneter)	<b>900 ml</b> Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
<b>1/2 Bund</b> frisch gehackte Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. + 25-30 MIN. GAREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Steckrüben, Möhren und Kartoffeln schälen und 2 cm groß würfeln. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Chorizo in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Öl erhitzen. Chorizo darin unter Rühren 3 Min. braten und herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Gemüse zugeben und 2-3 Min. mitdünsten. Brühe und Thymian zufügen. Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 25-30 Min. garen. Chorizo unterrühren und erwärmen. Eintopf mit der Petersilie bestreut servieren.