

Rezept

Wintereintopf

Ein Rezept von Wintereintopf, am 19.04.2024

Zutaten

1 Orange (Bio)	5 Zweige Majoran
1 TL Wacholderbeeren	1 Stück Zimtstange
1 l Hühnerbrühe	400 g Räucherspeck
1 Steckrübe	1 Stange Lauch
600 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Orange heiß waschen und die Hälfte der Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen, den Saft auspressen. Majoran waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Wacholderbeeren leicht andrücken.
2. Orangenschale, Majoran und Wacholder mit dem Zimt in der Brühe aufkochen. Den Speck dazugeben und 20 Min. offen bei kleiner Hitze köcheln lassen.
3. Inzwischen die Steckrübe schälen, vierteln und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch längs halbieren, waschen, putzen und das Weiße und Hellgrüne quer in 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, längs halbieren und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Den Speck aus dem Sud nehmen, Majoran, Zimt und Orangenschale entfernen. Steckrübe, Lauch und Kartoffeln in den Sud geben, salzen, pfeffern und aufkochen. In ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze offen nicht zu weich garen. Den Speck in Würfel schneiden, mit Orangensaft in den Eintopf einrühren und servieren.