

Steckrüben-Eintopf

 happy-mahlzeit.com/2019/10/22/steckrueben-eintopf/

Zutaten für 2 Personen:

- 1/2 Steckrübe
- 2 Kartoffeln nach Belieben
- 200g grüne Bohnen
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Blattpetersilie
- 2 Scheiben Speck
- 30ml Weißwein
- 600ml Fond
- Butter
- Öl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Steckrübe schälen und in gleich große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein schneiden. Das Ganze in Butter in einem Topf anschwitzen und mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Bohnen klein schneiden und mit dem Knoblauch in den Topf geben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Alles bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit etwas kalter Butter binden.

Nach Belieben mit etwas Petersilie und Speck verfeinern. Die Steckrüben können auch mit kleingeschnittenen Kartoffeln kombiniert werden.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 24.10.2011