

Omas Steckrüben-Eintopf

 happy-mahlzeit.com/2019/12/29/omas-steckruiben-eintopf/

Zutaten für 6 Personen:

- 500g Steckrüben
- 800g festkochende Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1,25 Liter Kalbsfond oder Hühnerbrühe
- 400g durchwachsener Bauchspeck
- 4 oder 6 Kochwürste
- 150g Crème fraîche
- 25g Butter
- 1 Msp. gemahlener Kümmel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Steckrüben und Kartoffeln schälen, waschen und in 2cm große Würfel schneiden. Den Speck in dicke Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die geschälten und in Spalten geschnittenen Zwiebeln bei geringer Hitze unter Rühren anschwitzen. Die Hitze erhöhen, den Speck dazugeben und 2 Minuten anschwitzen. Kartoffeln und Steckrüben zufügen, kurz mit anschwitzen und dann mit Brühe auffüllen. Alles zum Kochen bringen, die Kochwürste dazugeben und bei mittlerer Hitze 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Crème fraîche mit etwas Salz, Pfeffer und Kümmel glatt rühren. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen, die Petersilie untermischen und mit der Crème fraîche servieren.

Rezept: Tim Mälzer

Quelle: Schmeckt nicht, gibt's nicht