

Steckrüben-Eintopf

Notizen:

Steckrüben, Wurzeln und Kartoffel waschen und in gleich große Stücke (1x1 cm) schneiden. Je kleiner die Zutaten geschnitten, desto schneller garen sie.

Alles zusammen in einen großen Kochtopf geben, Wasser hinzufügen bis die Zutaten knapp bedeckt sind. Die Gemüsebrühe einrühren. Die Zutaten auf mittlerer Stufe garen lassen (ca. 30 Min.) und die Sahne hinzugeben.

Wenn alle Zutaten gegart und weich sind werden sie gestampft. Nach dem Stampfen die kleingeschnittenen Zwiebel hinzugeben, damit sie nicht unter gehen.

Anstelle normaler Kartoffel nehme ich auch schon mal zwei Süßkartoffeln. Also 5 + 2!
Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Früher hat man hierzu Kasseler oder Kohlwurst gegessen.

Mein Favorit ist aber der Steckrüben-Eintopf als Beilage zum Tafelspitz.

Tipp:

Ein leckeres frisches Bier schmeckt gut dazu

Zutaten:

2 mittelgroße
Steckrüben
3 mittelgroße
Petersilienwurzel
7 mittelgroße
Kartoffel
2 EL Gemüsebrühe
(instant)
1 Becher Sahne
Crème fraiche
nach Belieben
2 Zwiebel