

Steckrüben-Eintopf

Zutaten (für 4 Personen):

- 0,5 kg Steckrübe
- 0,5 kg Heidekartoffeln
- ½ Stange Lauch
- 250 g Möhren
- 4 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g Butter
- 100 g Bauchspeck
- 1 Peperoni
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- 1 l Gemüsefond
- alternativ: Fleischfond
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- 300 g Mett-Enden

Bauchspeck würfeln. Kartoffeln, Möhren und Steckrübe schälen und in Würfel, den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und fein schneiden. Butter in einen Topf geben, Speckwürfel in der Butter auslassen. Gemüse, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und anschwitzen. Alles kräftig würzen. Anschließend mit dem Fond auffüllen. Lorbeer und fein geschnittene Peperoni dazugeben und den Eintopf köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Währenddessen die Kräuter fein schneiden, Mett-Enden in Scheiben schneiden. Am Ende der Garzeit den Eintopf abschmecken und die Kräuter sowie die Mett-Enden hinzufügen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 04.12.2018

Koch/Köchin: Johannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen