

Traditionell von Herzen

Steckrüben-
 Eintopf
 mit Birnen

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Steckrüben-Eintopf mit Birnen

Zutaten für 4 Personen:

270 g Schweinebauchspeck roh geräuchert, 1 kg Steckrüben, 2 Zwiebeln, 500 g Kartoffeln, 2 EL Rapsöl, 1 l Gemüsebrühe, 2 EL Majoran, 2 Birnen frisch, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

1. Fleisch in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Steckrüben und Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.
2. Zwiebeln in einem großen Topf im heißen Öl anbraten und bräunen lassen, die Fleischstücke dazugeben, anbraten, dann Steckrüben und Kartoffeln dazugeben.
3. 1 Liter Brühe aufgießen, Majoran darüber streuen und alles 20 Minuten garen.
4. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden, in den Topf geben und 5 Minuten mit garen lassen.
5. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu empfehlen wir knuspriges Bauernbrot.