

Steckrübeneintopf mit Rind und Schwein

Zutaten | 10 Portionen

500 g	geräucherte Rinderbrust
500 g	Dicke Rippe
3 l	Wasser
1,2 kg	Steckrübe
500 g	Möhren
500 g	mehlig kochende Kartoffeln
500 g	Äpfel
1	kleine Porreestange
	Salz, Pfeffer, Zucker
4	Lorbeerblätter
1 EL	Majoran
3 bis 4 EL	Essig
1 Bund	Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Min.

Garzeit: 115 Min.

Zubereitung:

- Das Fleisch zusammen mit dem Lorbeer in das kochende Wasser geben und ca. 1,5 Stunden auf kleiner Flamme kochen.
- In der Zwischenzeit das Gemüse und Obst putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Das Fleisch aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.
- In die kochende Fleischbrühe Steckrüben, Möhren und Kartoffeln geben und bei mittlerer Temperatur garen.
- Nach ca. 15 Minuten Kochzeit Äpfel und Gewürze zugeben und eventuell Wasser/Fleischbrühe nachfüllen.
- Noch weitere 10 Minuten kochen lassen.
- Fleisch in Würfel schneiden und zu dem gegarten Gemüse geben.
- Zuletzt den Porree unterheben und abschmecken.
- Zum Anrichten Petersilie hacken und darüber streuen.

Tipp:

Geräucherte Rinderbrust sollte man beim Fleischer vorbestellen. Alternativ kann auch gepökelte Rinderbrust oder Kassler genommen werden.

Schmeckt auch aufgewärmt sehr lecker!

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 698 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
344 kcal	17,8 g	25,3 g	19,8 g	125 mg