

Steckrübeneintopf

Zutaten | 4 Portionen

2	Zwiebeln
1 mittelgroße	Steckrübe
4	Möhren
600 g	Kartoffeln
2 EL	Öl
1 l	Gemüsefond
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1	Lorbeerblatt
½ Bund	glatte Petersilie, frisch
4	grobe Bratwürste
200 g	Schmand

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden.
- Steckrübe, Möhren und Kartoffeln schälen und alles grob würfeln.
- In einem großen Topf nacheinander in etwas Öl erst die Zwiebeln dann die Steckrüben und die Möhren und anschließend die Kartoffelwürfel kurz anrösten.
- Alles mit dem Gemüsefond ablöschen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das Lorbeerblatt hinzufügen.
- Eintopf gut vermengen und aufkochen lassen.
- Das Brät aus den Bratwürsten drücken und zu kleinen Bällchen formen. Die Bratwurstbällchen auf die Suppe legen. Alles bei geschlossenem Decke auf niedriger Flamme ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen bis die Bratwurstbällchen gar sind.
- Petersilie waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
- Eintopf auf Suppentellern verteilen und mit Schmand und der Petersilie garniert servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 421 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
554 kcal	41 g	25,6 g	19,5 g	125 mg