

Steckrübeneintopf Rezept von Gerlinde Tönsing



Zutaten

1 Steckrübe
1 Haxe
Gemüse oder Fleischbrühe
4 Zwiebeln
6 Kartoffeln

Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Pfeffer
Salz

Zubereitung

4 Zwiebeln würfeln und in Öl dünsten
mit Haxenbrühe ablöschen
1kg Steckrüben, 1kg Kartoffeln würfeln
2 TL Salz
3 Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner ins Gewürzsieb
1/2 Stunden kochen lassen

Haxenfleisch würfeln
abschmecken mit Salz, Pfeffer, Brühe, Majoran, evtl. etwas Thymian

ausführlich im MelleMagazin 21.02.2014 auf www.melle.tv

