

Lippischer Steckrüben-Eintopf, Rauchendchen, Bregenwurst

Für 2 Personen

1 Steckrübe, klein	2 Bregenwurst, Rauchwurst	150 g Suppenfleisch vom Rind
500 ml Gemüsefond	5 Kartoffeln, fest	2 EL Butter
1 Bund Petersilie, glatt	1 Prise Zucker	2 Scheiben Graubrot
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in etwas Pflanzenöl anbraten. Die Steckrübe von der harten Schale entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, ebenfalls würfeln und mit der Steckrübe zu dem Fleisch geben und kurz anschwitzen lassen. Anschließend das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen, die Rauchendchen dazu geben und köcheln lassen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Brotscheiben in Würfel schneiden und in etwas Pflanzenöl kross anbraten. Den Eintopf mit Pfeffer, Salz, und etwas Zucker abschmecken. Die Würste herausnehmen, klein schneiden und wieder zurück in den Topf geben. Den Steckrübeneintopf auf tiefen Tellern anrichten, die Croutons und die Petersilie dekorativ darüber verteilen.

Eric Tomasch am 22. Dezember 2009