

Steckrüben-Eintopf

Für 2 Personen:

450 g Steckrübe	1 Zwiebel	40 g Speck
2 EL Butter	100 g Rinderhack	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Kartoffelgewürz	1 Msp. Würzkraft	100 ml Weißwein
70 g Muschelnudeln	500 ml Gemüsebrühe	250 g Sahne
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Crème-fraîche	

Steckrübe schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Speck in feine Streifen schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Steckrübe, Zwiebel, Speck und Hack zufügen und alles unter Rühren anschwitzen. Mit Gewürzsalz, Kartoffelgewürz und Würzkraft würzen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 8 Minuten leicht anrösten. Weißwein zugießen und unter Rühren verdampfen lassen. Nudeln unterrühren. Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln. Sahne zugießen und zugedeckt ca. 8 Minuten weiterköcheln.

Für die Sämigkeit Stabmixer in eine Ecke des Topfes stellen und Suppe dort ca. 10 Sekunden pürieren. Dann alles nochmals durchrühren. Suppe anrichten. Mit Petersilie bestreuen. Je 1 EL Crème fraîche daraufgeben. Mit etwas Gewürzsalz, Kartoffelgewürz und Würzkraft würzen.

Steffen Henssler am 21. Februar 2023