

Steckrüben-Eintopf mit Kasseler

Für 2 Personen:

1/2 Steckrübe	500 g mehligk. Kartoffeln	400 g Kasseler Nacken
200 ml Sahne	200 ml Weißwein	1 Liter Gemüsebrühe
1 Zwiebel	1/2 Apfel	2 TL Meerrettich
1/2 Bund Petersilie	100 g Butter	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	1 Msp. Zucker	

Kasseler würfeln. Geschälte Steckrübe, Kartoffeln und Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden. Apfel reiben Kasseler in gebräunter Butter anbraten und mit Pfeffer würzen. Zwiebel und geriebenen Apfel dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Dann die Steckrüben- und Kartoffelwürfel dazugeben. Je 1 EL Salz und Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Dann das Ganze mit Brühe auffüllen und den Topfdeckel daraufgeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Sahne angießen und das Ganze nochmals aufkochen lassen. Eintopf anrichten und Meerrettich leicht unterrühren. Den Eintopf mit gehackter Petersilie bestreuen und evtl. Prise Pfeffer daraufgeben.

Steffen Henssler am 21. Oktober 2021