

Henssler's Steckrüben-Eintopf

Für 2 Portionen

1/2 Steckrübe	200 g grüne Bohnen	30 ml Weißwein
600 ml Fond	1/2 Zwiebel	Zucker
1 Knoblauchzehe	2 Kartoffeln	2 Zweige Blatt Petersilie
2 Scheiben Speck	Öl	Butter
Salz	Pfeffer	

Die Steckrübe schälen und in gleich große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein schneiden. Das Ganze dann in Butter in einem Topf anschwitzen. Abschließend eine Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer in den Topf geben. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Bohnen klein schneiden und mit dem Knoblauch in den Topf geben. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Den Steckrüben Eintopf nun auf mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit etwas kalter Butter binden. Wenn gewünscht, das Ganze mit etwas Blatt Petersilie und ein wenig Speck verfeinern. Zum Schluss den Eintopf in einem tiefen Teller anrichten.

Tipp:

Wenn es beliebt, können die Steckrübenwürfel auch mit kleingeschnittenen Kartoffeln kombiniert werden.

Steffen Henssler am 24. 10. 2011