

DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

STECKRÜBENEINTOPF

ZUBEREITUNG:

Schweinebauch und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Schmalz goldgelb anrösten. Öfter wenden, mit Wasser angießen und 20 Min. zugedeckt dünsten. Kartoffeln und Steckrübe schälen, in genauso große Stücke schneiden wie das Fleisch, zugeben und nach etwas Wasser angießen - ca. 700 ml. Würzen und 45 Min. köcheln lassen. Sehr heiß, mit Petersilie bestreut, servieren. Dazu kann man dicke Scheiben Bauernbrot reichen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

600 g Kasseler -Schweinebauch
2 EL Schmalz
4 Zwiebel(n)
1 kg Steckrübe(n), geputzt, küchenfertig
4 Kartoffeln
Salz und Pfeffer
Majoran
Knoblauch
Petersilie

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Minuten

GUTEN APPETIT!