

Steckrübeneintopf

Zutaten für 4 Personen

- 1 mal Suppengemüse, reichlich, nicht die kleinste Packung
- 1 bis 1,5 kg Steckrüben
- Knoblauch, je nach Geschmack bis zu 3 Zehen
- 1 große Zwiebel
- 1 Prise Kerbel
- Raps- oder Sonnenblumenöl
- 4 bis 8 Kohlwürste je nach Größe, wahlweise Krakauer o.Ä.

Zubereitung

Das geputzte und kleingeschnittene Suppengemüse mit den feingeschnittenen Zwiebeln scharf im Öl anbraten. Knoblauch gepresst hinzugeben und mit dem Suppengemüse vermengen.

Die in etwa 1 bis 2 cm große Würfel geschnittenen Steckrüben hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten (1 bis 2 Minuten).

Dann Wasser aufgießen, leicht die Steckrüben bedeckend, etwas salzen und kochen, bis alles weich ist. Zum Schluss mit Kerbel würzen, gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Kohlwürste im fertigen Eintopf ohne weitere Energiezufuhr erhitzen und servieren.

Zubereitungszeit

etwa 40 Minuten