



STECKKRÜBENEINTOPF

mit gepökeltem Eisbein



Dirk Luther

Steckrübeneintopf

mit gepökeltem Eisbein

ZUTATEN

EINTOPF

4 kleine gepökelte Eisbeine
1,5 l Fleischbrühe
3 EL Butter
400 g Steckrüben
300 g Möhren
300 g festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
100 g durchwachsener Speck,
in feine Würfel geschnitten
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
1 Thymianzweig
4 EL krosse Speckwürfel
(aus durchwachsenem Speck)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 EL gehackte Blatt Petersilie

BAUERNBROT

Bauernbrot
Butter
Wasserkresse
Radieschen
Salz und Pfeffer



★ MEINE EMPFEHLUNG

Zu Eintöpfen passt hervorragend Bauernbrot. Zum Beispiel eine Scheibe im Toaster rösten, abkühlen lassen und mit Butter bestreichen. Mit viel Kresse und Radieschenstreifen bestreuen. Mit Maldon Sea Salt (oder anderem Salz) und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



ZUBEREITUNG Die Eisbeine abbrausen, Fleisch von den Knochen lösen und in der Brühe ca. 60 Minuten köcheln lassen, bis es gar ist. Fleisch herausnehmen und kaltstellen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden und in dem zubereiteten, heißen Steckrübeneintopf erwärmen.

Steckrüben, Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden. Butter in einem breiten Topf erhitzen. Speck- und Zwiebelwürfel darin anschwitzen, die Steckrüben-, Karotten- und Kartoffelwürfel hinzufügen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblätter, Pimentkörner und Thymian dazugeben, einmal aufkochen. Zugedeckt ca. 35 Minuten köcheln, bis das Gemüse gar ist. Kurz vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN Alles zusammen in eine Suppenterrine geben und mit den krossen Speckwürfeln und gehackter Blatt Petersilie verfeinern.



**Gutfleisch
Eisbein**

