Artikel vom 23.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-steckruebeneintopf

Apfel-Steckrübeneintopf



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 6 Portionen):

1 mittelgroße Steckrübe,

1 Apfel,

2 große Möhren,

3 große mehlig kochende Kartoffeln,

1 Zwiebel,

600 g Kasseler,

3 bis 6 Mettwürste,

2 EL Butterschmalz,

500 ml Weißwein,

2 l Gemüsebrühe,

100 ml Sahne,

3 EL Meerrettich aus der Tube,

Salz,

Pfeffer,

6 Trockenpflaumen,

½ Bund Schnittlauch.

Zubereitung:

Das Kasseler in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen, halbieren und in einem großen Topf mit Butterschmalz kross anbraten. Mit Wein ablöschen und kurz köcheln lassen. Die Steckrübe, die Möhren und Kartoffeln schälen, alles in mundgerechte Stücke schneiden. Den Apfel in kleine Stückchen schneiden. Alles in den Topf mit 1 TL Salz und 1 TL Zucker geben, mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten leise köcheln lassen. Die Mettwürste einpieken, damit sie nicht platzen, und in den Eintopf geben, die Sahne und den Meerrettich zugeben und alles noch mal 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzig abschmecken. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in kleine Ringe schneiden. Jeweils eine Trockenpflaume vierteln, in den Teller legen, mit dem Eintopf angießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Kathrin Fries