



# Deftiger Steckrübeneintopf

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (4 Personen):

1 große Steckrübe, 1 große Zwiebel, 300g Kartoffeln, ½ Stange Lauch, 2 Karotten, 600ml Gemüsebrühe, 2 EL Butter (z.B. ALSan bio), 1 Bund Petersilie, 1 Packung Mini-Wiener

## Zubereitung:

1. In einem großen Topf die Butter zerlassen. Zwiebeln halbieren, dann vierteln und in die Butter geben. Für circa 8 Minuten anrösten, damit das Fett den Geschmack der Zwiebel annimmt. Währenddessen die Steckrübe schälen und in Würfel schneiden. Die Karotten in Ringe schneiden und das Gemüse zu den Zwiebeln geben und kurz mitbraten.
2. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, das Lauchgemüse in Ringe schneiden und die Petersilie fein hacken.
3. Gemüsebrühe aufgießen und die Kartoffeln, Lauch und Petersilie hinzu geben. Einen Deckel auf den Topf geben und den Eintopf bei geringer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen. Die Mini-Wiener in Ringe schneiden und hinzugeben. Für weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).  
Guten Appetit

