

Steckrübe



Zutaten:

1,5kg Steckrüben

2 Zwiebeln

5EL Schweineschmalz

500g frischer Schweinebauch

750ml Wasser

2 Prisen Zucker

0,5TL Kümmel

600g mehlig kochende Kartoffeln

Muskatnuss

2EL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

Streckrübe

Die Steckrübe ist zu Kriegszeiten ein äußerst populäres Gemüse.

Zubereitung:

„Die Steckrüben und Zwiebeln schälen und anschließen würfeln. Das Schmalz in einem Suppentopf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebeln und Steckrübe dazu geben und kurz mit anbraten. Wasser dazu gießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kümmel würzen. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in den Topf geben. 15-20 Minuten kochen lassen und mit Muskat abschmecken. Am Schluss großzügig mit Petersilie bestreuen.“
(Fritsch, 2017, S. 93)

i Als ich das Rezept gekocht habe, war leider noch keine Steckrübenzeit. Als Alternative habe ich Kohlrabi genommen.

Mein Tipp: Wenn das Schmalz durch Butter oder Pflanzenöl ersetzt wird und statt des Fleisches Räuchertofu genommen wird, ist das Rezept vegetarisch oder sogar vegan!

