

Durcheinander: Steckrübeneintopf

Eintopf hieß früher "Durcheinander". Das gab es oft zu essen. Häufig wurde er mit Steckrüben zubereitet. Hier findest du ein Rezept:

Schritt 1

Du brauchst:

- 1 Steckrübe
- 4-6 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- Butterschmalz
- 1 Liter Brühe
- Salz und Pfeffer
- Fleisch: Würstchen oder Kasseler
- eventuell etwas Saure Sahne

Schritt 2**Zutaten würfeln**

Das Gemüse schälst du zuerst. Für die Kartoffeln und die Möhren kannst du einen Sparschäler benutzen. Dann schneidest du die Steckrüben, die Kartoffeln und die Zwiebeln in Würfel. Die Möhren kannst du in Scheiben schneiden und je nach Größe noch einmal teilen.

Schritt 3**Vorbereitungen abgeschlossen**

So sehen deine Zutaten nun aus!

Schritt 4**Gemüse schmoren**

In einem großen Topf zerlässt du nun das Butterschmalz. Dann schmorst du das ganze Gemüse darin an.

Schritt 5**In Brühe kochen**

Dann löschst du das Gemüse mit Fleisch- oder Gemüsebrühe ab. Das Gemüse sollte gerade eben bedeckt sein.
Bring alles zum Kochen. Bei niedriger Hitze lässt du alles etwa 30 Minuten kochen.
Dann gibst du für kurze Zeit (2 Minuten) die Würstchen dazu. Du kannst sie vorher in Scheiben schneiden.
Wenn du magst, kannst du noch etwas saure Sahne dazu geben.

Schritt 6**Guten Appetit!**

Lass dir das Durcheinander schmecken!