

Steckrübeneintopf mit Schweinebauch



Zutaten

500 g Schweinebauch
Salz
40 g Butterschmalz
1,2 l Rinderfond
600 g Steckrüben
600 g Kartoffeln
300 g Möhren
1 Glas süß-saurer Kürbis (ca. 200 g abgetropft)
Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Das Fleisch salzen und im Schmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Mit dem Fond auffüllen und bei milder Hitze eine Stunde zugedeckt garen.

Inzwischen die Steckrüben, Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln. Das Fleisch nach Ende der Garzeit herausnehmen, etwas abkühlen lassen und würfeln. Die Gemüsewürfel in dem Fond 25 Minuten garen, nach 10 Minuten den Kürbis dazugeben.

Etwa 1/4 des Gemüses herausnehmen und pürieren. Das Gemüsepüree und das gewürfelte Fleisch in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles weitere 5 Minuten durchziehen lassen. Den Steckrübeneintopf mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.