

Steckrübeneintopf

aus Hessen

Den Steckrübeneintopf habe ich erst kennen gelernt als ich bereits nicht mehr in meiner Heimat im Vogelsberg wohnte und bei Freunden zum Essen eingeladen war. Das war damals mehr eine norddeutsche Version.

Die Suppe hat mir geschmeckt und ich finde sie gerade in den kalten Jahreszeiten ein schmackhaftes und wärmendes Gericht.

Da bei uns in der Familie Samstag traditionell der Suppentag war, habe ich mich auf die Suche nach einer Vogelsberger Variante gemacht.

Da gibt es einmal das Kochen mit Schweinefleisch oder Rindfleisch.

Rindfleisch bietet sich an, da wir immer Zugang zu leckerem Biorindfleisch haben.

Wir genießen den Eintopf gerne auch mit Freunden oder Nachbarn. Die Einladung wird gerne angenommen.

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch
- zusätzlich Knochen
- 2 Liter Wasser
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Majoran
- 1 kg Steckrüben, geschält und gewürfelt
- 300 g Kartoffeln, gewürfelt

Zubereitung:

Das Fleisch in dem Wasser mit Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörner, Möhre und Sellerie eine Stunde kochen.

Danach das Wasser über ein Sieb abgießen.

In der Zwischenzeit Steckrüben und Kartoffeln würfeln.

Die Brühe von dem Kochfleisch in einen großen Topf schütten und die Steckrüben dazu geben.

Das Fleisch klein schneiden und ebenso dazu geben.

Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Alles ca. 30 Minuten kochen. Dann die Kartoffeln hinzufügen und alles nochmal 30 Minuten kochen lassen.

Alles nochmal mit den Gewürzen abschmecken.

Wer es deftiger möchte kann auch noch einen Schweinebauch mitkochen.

Diese Suppe stammt von Susanne Hofmann.