



Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Steckrübeneintopf

Zutaten:

500 g	Steckrüben
500 g	Schwarzwurzeln
500 g	Möhren
300 g	Kartoffel mehlig
2	Zwiebel
1 El.	gehackte Petersilie
500 g	Schweinefleisch
30 g	Butter
	Salz, Pfeffer
1 El.	Kümmel
1/8 l	Weißwein
1/4 l	Brühe

Zubereitung:

- Fleisch würfeln und in Fett anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und mit Weißwein und Brühe ablöschen ca. 30 min kochen
- Gemüse schälen, Steckrüben und Kartoffeln würfeln, Schwarzwurzeln in Stücke, Möhren in Scheiben schneiden, Zwiebel in Ringe
- Gemüse zum Fleisch geben und ca. 25 min garen
- Eintopf abschmecken und mit Petersilie bestreuen

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de