

Mohrrübeneintopf echt lecker bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Kartoffeln, 1000 gr Mohrrüben, 250 gr Bauchspeck (durchwachsen), 50 gr Butter, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Apfelmus, 250 ml Gemüsebrühe.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln und Möhren in Würfel schneiden. Bauchspeck und Zwiebeln ebenfalls würfeln.

Die Zubereitung:

Butter in grossem Topf zergehen lassen, Bauchspeck und Zwiebeln dazu, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nun die Kartoffeln und Möhren dazu und alles noch ca. 20-30min garen/köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. etwas stampfen. Vorm Servieren 2-3EL Apfelmus hinein, rühren und Lecker..