

Steckrübeneintopf



Zutaten für 6 Personen

1 kg Steckrübe
500 g Möhren / Karotten
500 g festkochende Kartoffeln
1 Gemüsezwiebel
400 g Weiße Riesenbohnen
Olivenöl
1,2 l Gemüsefond
3 Lorbeerblätter
5-6 Zweige Thymian
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Nach Belieben etwas Kümmel

Die Steckrübe (auch Kohlrübe genannt), die Möhren und die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Gemüsezwiebel pellen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten und beiseitestellen. Dann Olivenöl in einen großen Topf geben und die Gemüsewürfel darin anbraten. Die Zwiebeln dazugeben, alles vermengen und für ca. 3 Minuten gemeinsam weiter anschwitzen. Währenddessen den Thymian waschen, trocken schütteln und die einzelnen Blättchen grob hacken.

Mit dem Gemüsefond ablöschen und die Lorbeerblätter sowie den Thymian dazugeben. Umrühren und für 25-35 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit etwas Kümmel abschmecken.

Guten Appetit!