

Gemüse bringt's

Die Gemüsekiste im Abonnement

Steckrüben-Porree-Gemüse

Zutaten: 750g Steckrübe, 1 Stange Porree, 2 Zwiebeln, 2 EL Butter, 1 Lorbeerblatt, 3 EL Rosinen, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Steckrübe schälen und in kleine Würfel schneiden, den Porree gut waschen und in feine Ringe schneiden, Zwiebeln hacken.

Die Zwiebel in der Butter andünsten, Gemüse zugeben und zusammen weiter 5 min dünsten. Lorbeerblatt, Rosinen und 125 ml Wasser zugeben. Salzen und im geschlossenen Topf 20 min garen.

Steckrübeneintopf

Zutaten: 1 kg Steckrübe, 1 kg Dicke Rippe, 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Fleisch in 1 $\frac{1}{2}$ l Wasser mit 2 TL Salz etwa 1 Std. garen. Inzw. Die Steckrübe und die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel hacken.

Das Fleisch herausnehmen und das Gemüse in der Brühe 30 min garen. Wer mag, stampft einmal durch. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch würfeln und wieder zugeben.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)