

## Das Januar-Rezept 2018 der LandFrauen

Von Jutta Neuber vom LandFrauen Kreisverband Segeberg e. V.

[www.kreislandfrauen-segeberg.de](http://www.kreislandfrauen-segeberg.de)

Das Rezept für den Anfang in diesem Jahr wärmt so richtig durch. Ein Eintopf schmeckt gleich mehrere Tage und regionale Produkte können wunderbar verwendet werden.

### *Steckrübeneintopf*



#### Zutaten:

300 g Kasseler (Schweinebauch)  
300 g Rindergulasch  
2 EL Butterschmalz  
4 Zwiebel(n)  
etwas Wasser  
1 kg Steckrübe, geputzt, gewürfelt  
6 Kartoffeln, geschält, gewürfelt  
4 Karotten, geschält, gewürfelt  
700 ml Wasser, ca.  
Salz und Pfeffer, gehackte  
Petersilie auf den fertigen Eintopf  
streuen

Schweinebauch, Rindfleisch würfeln, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Butterschmalz goldgelb anrösten. Salzen und pfeffern.

Öfter wenden, mit Wasser angießen und 20 Min. zugedeckt dünsten.

Kartoffeln, Karotten und Steckrübe schälen, würfeln und dazugeben und noch etwas Wasser angießen - ca. 700 ml. Würzen und 45 Min. köcheln lassen.

Sehr heiß, mit Petersilie bestreut, servieren.

Gutes Gelingen wünscht Jutta Neuber