



Möhren Steckrüben Eintopf mit Speckstipp

Ein deftiges Gericht aus Norddeutschland



Zutaten für 3- 4 Personen

500 - 600 g Möhren
500- 600 g Steckrüben
Gut 1 Liter Fleisch- oder
Gemüsebrühe
(2 Brühwürfel, 1,2 l Wasser)
250g Speck, geräuchert
250-300 g Zwiebeln
250-300 g Mehl
1 Ei
ca. 0,1 l Wasser
Salz
Optional 3 größere Kartoffeln
Petersilie (bevorzugt glatte)

Zubereitung

Die Mehlklößchen

250-300 g Mehl mit einem Ei verrühren, eine Prise Salz und ca. 0,1 l. Wasser hinzufügen und verrühren, bis sich ein nicht zu flüssiger Teig ergibt. Kleine Portionen mit Teelöffel abtrennen und in kochenden Eintopf absetzen.

Der Eintopf

Möhren und Steckrüben schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Wasser und Brühwürfel zugeben, ca. 30 Minuten kochen. In den kochenden Eintopf Mehlklößchen mit Teelöffel einsetzen und mindestens weiter 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Der Speckstipp

250-300 g fetten Speck in Würfelschnitten und in Pfanne anbraten. 4 kleinere oder 3 größere Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in der Speckpfanne mit braten lassen, bis diese goldbraun, aber nicht schwarz sind.

Quelle: www.meine-Möhren.de



Eintopf in Teller füllen, Speckstipp drüber evtl. etwas Petersilie und ...mhmmm!

Zu dem Rezept

Eine ziemlich freie Interpretation eines Rezeptes aus dem Norden Niedersachsens. Bei den Mengen muss man etwas experimentieren. Mehlklößchen sind die norddeutsche Antwort auf Nudeln. Zusätzlich können auch Kartoffeln mit gekocht werden, dann wird der Eintopf sättigender. Aber nur mit Mehlklößchen schmeckt es besser!