

## Rübstiel - Eintopf

Sie benötigen:

- 1500g Rübstiel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 100g geräucherte Schinkenwürfel
- ¼l Gemüsebrühe
- 500g Kartoffeln

Waschen Sie den Rübstiel und streifen Sie ihn von den großen Blättern, die zarten dran lassen. Mit einem Messer 1 - 2 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und im Butterschmalz dünsten. Die Schinkenwürfel hinzufügen und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Nun geben Sie den Rübstiel hinzu und lassen ihn bei schwacher Hitze ca. 15 Min. garen.

Anschließend die Kartoffeln schälen, ebenfalls in Würfel schneiden und zum Gemüse hinzu geben. Weitere 20 min. garen lassen.

Dann schütten Sie die Brühe bis auf einen kleinen Rest ab und stampfen den Eintopf grob.

Dazu empfehlen wir Ihnen Schälrippchen oder eine Bratwurst.

Guten Appetit wünscht Ihr Bauernhof Pelz