

Küttiger Rüebli Eintopf

Zutaten für 4 Portionen

1000 Gramm Küttiger Rüebli
1 Esslöffel Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 Gramm Speck geräuchert
500 Gramm Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Streuwürze

Rezeptzubereitung:

Die Küttiger-Rüebli schälen und in Schiefel schneiden (Karotten in die Hand nehmen und so schneiden als wolle man ein Bleistift spitzen). Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Kartoffeln schälen und in grosse Würfel schneiden. Speck auch in ca. 5 cm grosse Stücke zerteilen. Das Öl in einer Pfanne oder im Dampfkochtopf erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin glasig dünsten. Karotten und Kartoffeln dazugeben und mitdünsten. Etwas Salzen Pfeffern und anschliessen den Speck beigegeben. Wasser dazugiessen das alles ca. halb bedeckt ist. Kochzeit 1 Std in der Pfanne, im Dampfkochtopf ca. 12-15 Minuten. Zuletzt alles gut abschmecken und heiss servieren. Anstelle von Speck können auch Blut- oder Leberwürste mitgekocht werden

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!