



Hamburger National althergebracht, traditionell

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Das deftig, rustikale Essen der kleinen Leute mit Steckrüben.

Zutaten

- 800 g ausgelöster, magerer Schweinebauch
- 1 Bund Suppengrün
- 500 g frische Steckrüben in 3 cm langen Stiften
- 500 g geschälte Kartoffeln in 3 cm langen Stiften
- 2 - 3 Zwiebeln, gewürfelt
- Etwas frischer Majoran, gehackt, 2 Lorbeerblätter,
- 5 - 6 Pfefferkörner, 3 - 4 Nelkenköpfe
- Frisch gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Schweinebauch:

Schritt2

Den Schweinebauch in kochendes Salzwasser mit dem Suppengrün und den Gewürzen in einem Säckchen / Teebeutel geben.

Schritt3

Ca. 45 - 60 min. köcheln, weich werden lassen. Die Schwarte entfernen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die gehackten Zwiebeln glasig in Butterschmalz anschwitzen,

Schritt6

die Kartoffeln und die Steckrüben dazu geben. Mit der Brühe des Schweinebauchs aufgießen, ca.15 - 10 min. kochen, nicht zu weich werden lassen. Den gezupften, gehackten frischen Majoran hinzufügen, alles. mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf dem Steckrüben - Kartoffelgemüse, den aufgeschnittenen Schweinebauch anrichten, reichlich mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit einem scharfen Senf servieren

Schritt9

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** althergebracht, für jeden tag, preiswert, regional typisch, traditionel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-national-althergebracht-traditionell/>