

Winterlicher Steckrübentopf (Rübenmalheur) mit Mettwurst Chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Zünftig, wärmend, sättigend, preiswert, für jeden Tag

Zutaten

- 1 kg Steckrüben, geschält, gewaschen in 1 - 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Möhren, geschält, gewaschen in 1 - 2 cm großen Würfeln
- 800 g geschälte Kartoffeln, in 1 - 2 cm großen Würfeln
- 200 g geräucherte Mettwurst, schräg in dünnen Scheiben geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Stange Porrèe, geputzt, gewaschen, gewürfelt
- 2 El Fleisch- oder Gemüsebrühe Pulver (wenn es schnell gehen soll), ansonsten ist eine hausgemachte Brühe natürlich am schönsten
- Etwas Liebstöckel
- ½ Bündchen Petersilie oder Schnittlauch, gehackt
- 1 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

In einem ausreichend großen Suppentopf die Mettwurstscheiben scharf von allen Seiten in dem Butterschmalz anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt2

In das Bratfett die Zwiebel, Steckrüben, Möhren und Kartoffeln anschwitzen.

Schritt3

Mit 1 ½ l - 1 3/4 l Wasser aufgießen, die Fleisch - oder Gemüsebrühe einrühren, salzen, pfeffern.

Schritt4

Ca. 45 min. abgedeckt köcheln lassen, in den letzten 10 min. den Porrèe und Liebstöckel dazu geben, alles sollte leicht „sämig“ sein, nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

In vorgewärmten Suppentellern anrichten und die knusprigen Mettwurst Chips aufteilen, mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreut servieren.

Schritt7

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterlicher-steckruebentopf-ruebenmalheur-mit-mettwurst-chips/>