

Eintopf mit Steckrüben und Schweinefleisch



Zutaten:

- Rezept für 4 Personen:
- 500 g Schweinefleisch küchenfertig
- 1 Bund Suppengrün
- ½ Stange Lauch
- 200 g Wirsing
- 300 g Steckrübe
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 l Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 3 Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer
- 4 EL saure Schlagsahne
- Beilage: Vollkorntoast

Zubereitung:

1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine, mundgerechte Stücke teilen. Das Suppengemüse waschen, putzen und klein würfeln. Den Lauch der Länge nach einschneiden, abbrausen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Den Wirsing waschen, die harten Blattrippen entfernen und die Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Steckrüben schälen, waschen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, von den Kernen und weißen Innenwänden befreien und in winzig kleine Würfel teilen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden.
2. In einem Topf das Öl erhitzen und das Fleisch kurz rundherum anbraten. Die Zwiebeln und die Brühe zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann das Gemüse zugeben, die Gewürze untermischen, salzen, pfeffern und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Die Gewürze entfernen, die Suppe abschmecken, die saure Sahne einrühren und sofort mit einer Scheibe Vollkorntoast servieren.