



Steckrübeneintopf

500-750 g Kasseler Nacken

1 kg geschälte Steckrüben

1 kg geschälte Kartoffeln

Salz, Pfeffer, Thymian

1/8 l Milch oder Sahne

Thymianzweige zum Garnieren

Fleisch waschen und in 1,5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Gewaschene Steckrüben in Stifte schneiden, zu dem Fleisch geben und 80-90 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit stark verkocht ist. 30 Min. vor Ende der Garzeit die gestiftelten Kartoffeln dazugeben. Das Fleisch aus dem Gemüse nehmen und in Würfel schneiden. Das Gemüse mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen, Milch oder Sahne hinzugeben. Die Fleischwürfel untermengen, kurz miterhitzen und mit Thymianzweigen anrichten.

