



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW 46 | 2023

# Steckrübeneintopf

für 4 Personen

## Zutaten

- 300 g Kartoffeln
- 400 g Steckrüben
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Porree
- 2 EL Rapsöl
- 1,20 L Gemüsebrühe (am besten selbst gekocht, alternativ Bio-Instant-Brühe)
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Bd. Petersilie
- Pfeffer
- 1 EL Apfelessig
- Salz

## Zubereitung

Kartoffeln, Steckrüben und Möhren schälen und jeweils in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und hacken. Porree putzen, der Länge nach mit einem Messer aufschlitzen und auch von innen auswaschen. Porree längs halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln 2-3 Minuten anschwitzen. Übriges, vorbereitetes Gemüse zufügen, kurz mitbraten und anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen. Lorbeerblatt zufügen und die Suppe mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Steckrüben weich sind. In der Zwischenzeit die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Das Lorbeerblatt aus der fertigen Suppe entfernen. Petersilie in den vegetarischen Steckrübeneintopf einrühren und zuletzt alles mit Pfeffer, Apfelessig und wenig Salz abschmecken.