Kochen

Jens Jakob **Montag, den 12.12.2022**

Karotten-Steckrüben-Eintopf mit Speck-Nuss Bröseln **Für 4 Personen**

Zutaten
Für den Eintopf
1 Steckrübe, ca. 600 g
400 g Karotten
300 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
2 Stangen Lauch
2 Zwiebeln, rot
3 EL Rapsöl
800 ml Gemüsebrühe, ca.
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß

Für die Speck-Nuss-Brösel
4 Scheiben Frühstücksspeck, Bacon, roh
2 EL Walnusskerne oder Haselnusskerne
0,5 Bund Petersilie
etwas Majoran, getrocknet
etwas Pfeffer

Zubereitung
1. **Für den Eintopf** Steckrübe, Karotten, Kartoffeln, Lauch und Zwiebeln schälen, bzw. putzen und abbrausen.
Zwei Kartoffeln beiseite legen. Die übrigen Kartoffeln und das übrige Gemüse in gleichmäßig große Stücke bzw. Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig andünsten. Übriges Gemüse nach und nach zugeben und anbraten.
3. Brühe, Lorbeerblätter und Piment zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Alles ca. 20 Minuten garen.
4. **In der Zwischenzeit den Speck** fein schneiden, die Nüsse grob hacken. Petersilie abbrausen und fein schneiden.
5. In einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Nüsse zugeben und kurz mitbraten.
6. Speck -Nuss-Mischung mit Majoran und Petersilie mischen und mit etwas Pfeffer würzen.
7. Die übrigen Kartoffeln fein reiben und unter den Eintopf rühren. Nochmal aufkochen lassen und abschmecken.
8. Eintopf mit den Speck-Nuss-Bröseln anrichten und servieren. Dazu passt Röstbrot.

Tipp: Wer mag, gibt noch 1 EL Butter zum Speck, damit die Suppe mit den Bröseln noch etwas cremiger wird. Zum Abschmecken gerne noch 1-2 TL Senf und/oder Essig verwenden.