

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 26.01.2021

Steckrübeneintopf mit Meerrettich-Schmand

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Brühe:

1 Zwiebel
1 Möhre
0,5 Knollensellerie
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
1 TL Pfefferkörner, schwarz
etwas Salz
500 g Schweinebauch (ohne Knochen)
2 Liter Wasser, ca.
2 Stiele Bohnenkraut

Für den Eintopf:

1 Steckrübe (ca. 1 kg)
etwas Salz
0,5 Wirsing (ca. 400 g)
1 Zwiebel
4 EL Rapsöl
etwas Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

1 Bund Schnittlauch
250 g Schmand oder Sauerrahm
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Stück Meerrettich, frisch, etwa 5 cm lang
4 Scheiben Sauerteigbrot

Zubereitung:

1. Für die Brühe Zwiebel schälen, vierteln. Möhre und Sellerie putzen, schälen und grob schneiden. Gemüse, Lorbeer, Piment, Pfefferkörner und Wasser in einen großen Topf geben. 2 TL Salz zugeben.
2. Schwarte vom Schweinebauch abschneiden. Fleisch kalt abspülen, in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Fleischscheiben und Schwartenstück ins Wasser einlegen. Bohnenkraut zugeben. Bei mittlerer Hitze aufkochen, entstehenden Schaum dabei abschöpfen. Schweinebauch bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 25 Minuten sacht weich garen.
3. Inzwischen Steckrübe schälen, in mundgerechte Würfel schneiden. Steckrübenwürfel in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.
4. Wirsing putzen, waschen, abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden. 2 EL Öl in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Wirsing zugeben und mit andünsten.
5. Währenddessen Schweinebauch, Schwarte und Gemüse aus der Brühe heben. Brühe abschmecken. Schweinebauch-Scheiben etwas abkühlen lassen.
6. Wirsing mit etwa 1,2 Liter Brühe ablöschen, aufkochen. Steckrübenwürfel und vorgegartes Gemüse (aus der Fleischbrühe) zugeben und alles etwa 10 Minuten sacht köcheln lassen.



7. Schweinebauch trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel oder Streifen schneiden. Übriges Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Würfel darin unter Wenden knusprig kross braten. Mit Salz würzen.
8. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Sauerrahm, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Schnittlauch unterrühren. Meerrettich schälen, fein reiben und sofort unter den Sauerrahm-Dip rühren, abschmecken.
9. Die Brotscheiben nach Belieben kurz rösten, abkühlen lassen. Steckrübeneintopf mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Mit den krossen Fleischwürfeln anrichten. Brot und Sauerrahmdip dazu reichen.