

Steckrübeneintopf

Tysk gryderet med kålroe, gulerødder og kartofler

Anke Christensen, biblioteksmedarbejder, Aabenraa

Anke er opvokset i Ammerland, nordvest for Bremen, men født i Friesland. Hun er gift med Verner og har tre børn og et barnebarn. I sin fritid dyrker hun pileflet og blæser jagthorn. Hendes yndlingsret er en traditionel familieret, som både moren og mormoren har tilberedt. Det er Ankes yndlingsret og den smager bedst på andendagen.

Ingredienser til 6 personer

1 *kålroe* (ca. 1 kg)

600 g *kartofler*

300 g *gulerødder*

1 *stort løg*

Suppegrønt

450 g *svinebryst eller ribbensteg*

smør

$\frac{1}{2}$ tsk. *kommen*

muskatnød

1 tsk. *Salt*

peber

1 spsk. *sukker*

Muskatnød

Hakket persille

Tip

Suppegrønt er grøntsager, der har set bedre tider, men som stadig fint kan bruges til at koge bouillon på: fx løg, porrer, persillerod, gulerødder m.v. Grøntsagerne fiskes op efter kogning med en hulske og kasseres.

Tilberedning (1 time + forberedelse)

1. Kog bouillon på kødet, 2 l vand og suppegrønt.
2. Skræl kålroen, kartoflerne og gulerødderne og skær i tern. Skær kødet i tern.
3. Skær løget i tern og svits i smør til det bliver gennemsigtig.
4. Tilsæt grøntsagerne og svits kort.
5. Hæld den siede suppe over og sørg for at alt er dækket af væden. Tilsæt salt, peber, kommen og sukker.
6. Kog ved svag varme i ca. 40 minutter.
7. Tilsæt kødet og varm igennem.
8. Smag til med friskrevet muskatnød, salt og peber.
9. Anret på en tallerken med smør og hakket persille og mos ingredienserne og smørret med en gaffel og nyd.