Steckrübeneintopf

800 g Steckrüben Salz

100 g Kartoffeln Pfeffer (weiß)

100 g Karotten Thymian/Rosmarin

50 g Staudensellerie Sternanis

50 g Fenchel Lorbeerblätter

3 stk Schalotten Senfkörner

1 L Gemüsebrühe Koriandersamen

Das Gemüse (außer Schalotten) in ca. 1,5 cm dicke Würfel schneiden. Die Steckrüben mit etwas Zucker anbraten. Dann das restliche Gemüse dazu geben und mit Salz Pfeffer würzen. Anschließend die Gemüsebrühe dazu geben und Lorbeer Rosmarin Thymian hinzufügen.

Senfkörner Koriandersamen Sternanis Pfefferkörner in einen Gewürzbeutel geben und mit köcheln lassen.

Nun auf kleiner Hitze so lange köcheln lassen bis alles gar ist.