



# Steckruebeneintopf

fuer 4 Personen

## Zutaten

Pfeffer, weiÃ  
Salz  
1/4 l Bruehe, Gemuese  
2 Zwiebeln, weiss  
2 Ei Butter  
600 g Kasseler, ohne Knochen  
750 g Moehren  
750 g Steckrueben

Kasseler wuerfeln, Steckrueben und Moehren schaelen und klein schneiden; Zwiebeln schaelen, fein wuerfeln und in einem grossen Topf in der Butter anduensten. Kasselerwuerfel dazu geben, anbraten; Gemuese zugeben, 10 Min. schmoren, dann mit der Gemuesebruehe abloeschen und 30 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen und grob stampfen.