



## Hauptgang

# Rüebli-Eintopf

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 gr	Schweinefleisch (magerer Schweinebauch), in Würfel geschnitten
1 Stück	Zwiebel, fein gehackt
1 Stange	Lauch, in ca. 3 cm lange Stücke
3 EL	Butter
1 dl	Olivenöl (kaltgepresst)
1/2 lt	Bouillon (Rindsbouillon)
600 gr	Rüebli, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden
500 gr	Kartoffeln, schälen und in Scheiben schneiden
1/2 TL	Salz
	etwas Tabasco
1/2 TL	Majoran getrocknet (oder 2 Zweige frischen Majoran)
2 Stück	Tomaten, klein, gehäutet und in kleine Stücke geschnitten
2 EL	Peterli, feingehackt

### Zubereitung:

Butter, Olivenöl	Die Butter zusammen mit dem Olivenöl in einem grossen Topf (Kasserolle) erhitzen und die Fleischwürfel darin scharf anbraten.
Zwiebeln	Die Hitze etwas reduzieren und die Zwiebeln mitdünsten.
Lauch, Rindsbouillon Majoran	Den Lauch dazugeben und mitdünsten. Mit Rindsbouillon ablöschen. Majoran dazugeben. Etwas 20 Minuten zuge- deckt leise köcheln lassen.
Rüebli, Kartoffeln	Die Rüeblistücke und die Kartoffelscheiben dazugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen.
Tomaten Salz und Pfeffer	Die Tomatenstücke jetzt beugeben. Kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
Petersilie	Anrichten und mit Petersilie bestreuen.

### Tipp:

Sollte Gemüse übrigbleiben: Das Gemüse pürieren und Rindsbouillon beifügen, 1 EL Crème fraîche beifügen, abschmecken. Dies ergibt eine feine Gemüsesuppe.