

Hadelner Kochbox
von Annette Jaeger



**Echte
Norddeutsche
Küche**

Einführung

Annette ist ein echtes Kind des Nordens.

Mit Leidenschaft, Herz und einem guten Schlag Humor arbeitet Sie seit Jahren in der Küche, unter anderem in einigen Kochshows.

Was bei Ihr auf den Tisch kommt ist regional, saisonal und echt Norddeutsch - und jetzt auch bei dir in der Box!



Hadelner Steckrübentopf

Hadelner Steckrübentopf ist ein ideales Gericht für Norddeutsches Shietwetter. Wenn es draußen kalt und windig wird, wärmt dieser Eintopf Euch wieder auf.

Tipp: Am nächsten Tag schmeckt der Eintopf fast noch besser!

Zutaten für 4 Portionen		
Zutat	Menge	
Möhren	1	Bund
Kartoffeln, mehlig kochend	300	G
Steckrübe	1	
Äpfel	300	g
Zwiebeln	2	Stück
Butterschmalz	2	EL
Bauchspeck, gewürfelt	300	G
Lorbeerblätter	2	Stück
Majoran	1	EL
Zucker	1	EL
Salz	2	TI
Pfeffer	2	TI

Hadelner Steckrübentopf

1. Möhren, Kartoffeln, Steckrübe, Äpfel und Zwiebeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden
2. Mit 1 EL Butterschmalz in einen weiten Topf anschmoren
3. Gewürze dazugeben und mit 1,5L Wasser auffüllen. 40 Minuten kochen lassen
4. Den Bauchspeck würfeln und mit dem restlichen Butterschmalz in einer Pfanne knusprig braten
5. Das gegarte Gemüse anpürieren oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken
6. Mit etwas Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell Brühpulver abschmecken
7. Den knusprigen Bauchspeck auf den Steckrübeneintopf legen und nach belieben mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch anrichten
8. Laat jo nich lang nödigen. Guten Appetit!



Hadelner Steckrübentopf