

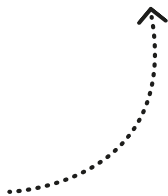
# Steckrüben- eintopf

## Zutaten

- 2 kg Kartoffeln
- 1 kg Steckrübe
- 1 Porree
- 3 Zwiebeln
- 400g geräucherten Schinken
- 500g Hackfleisch
- 80g Bacon-Würfel
- 300g Mettenden
- 1 TL Chilliflocken
- 3 EL Brühepulver
- 2 l Wasser

## Zubereitung:

1. Kartoffeln und Steckrüben schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen, vierteln und portionsweise mit dem Super Hacker fein hacken. Den Porree in sehr feine Scheiben schneiden oder ebenfalls hacken (das ist optische Geschmackssache).
3. Schinken, Bacon und Mettenden in kleine Würfel schneiden.
4. Im Brilliance 7,6 l Topf 1 EL Butterschmalz schmelzen und Schinken, Bacon und Mettenden anbraten, bis das Fett austritt. Nach ca 8 Minuten das Fleisch herausholen und beiseite stellen.
5. Nun den Porree und die Zwiebeln anschwitzen und anschließend das Hackfleisch mit anbraten. Das vorab gebratene Fleisch wieder in den Brilliance Topf geben. An dieser Stelle dürfen auch die Kartoffeln und die Steckrüben mit untergehoben werden.
6. Nachdem alles gut vermengt wurde, gieße ca 2 Liter Wasser in den Topf, bis alles gut mit Wasser bedeckt ist.
7. Brühepulver und Gewürze zugeben und wer mag, kann auch noch 3 Pinkelwürste in Scheiben zugeben. Dies ist aber nur optional.
8. Alles gut vermengen, den Deckel aufsetzen und bei schwacher Hitze 1-2 Stunden köcheln lassen.
9. Wer es richtig sämig mag, püriert den Eintopf, aber bitte NICHT alles, sondern nur ein ganz bisschen, sodass man noch die Zutaten erkennen kann.



*Make it lecker*

Am besten schmeckt der Eintopf am nächsten Tag, wenn er richtig gut durchgezogen ist!