

Mairübchen-Eintopf

Zutaten

500 g Möhren,
500 g Mairübchen oder Navets,
2 Zwiebeln,
700 g Speisekartoffeln,
1 Bd. gehackte Petersilie,
Salz, Pfeffer,
2 TL Senf,
2 EL Meerrettich,
100 g Creme fraiche,
1 kg Kasseler Kamm

Zubereitung

Den Kassler Kamm in gut 1 l Wasser im offenen Topf zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen und das Fleisch zugedeckt bei niedriger Hitze 1 Std. köcheln lassen.

Inzwischen die Möhren und Navets waschen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen, und längs in Streifen schneiden, Kartoffeln schälen und mit Wasser bedeckt beiseite stellen. Die Möhren, Rübchen und Zwiebeln zum Fleisch geben und weitere 30 Min. köcheln lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln grob reiben und in die Suppe geben.

Das Fleisch vom Knochen schneiden und würfeln und wieder in den Topf geben. Alles nochmals 20 Min. ziehen lassen, zum Schluss die Petersilie zugeben und den Eintopf kräftig mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.

Die Creme fraiche mit dem Meerrettich verrühren und zu dem Eintopf reichen.