

„Waldecker Südfrüchte“-

ein typisches Gericht aus unserer Region.

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln
- 500 g Steckrüben
- 3 Zwiebeln
- 750 g Rindfleisch (alternativ Fleisch vom Schwein, Lamm oder Wild)
- 40 g Butter
- Wasser
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden und in einem großen Topf mit der Butter andünsten. Das Fleisch auf die Zwiebeln legen und mit Wasser bedecken. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze so lange kochen lassen, bis das Fleisch fast gar ist. Die Steckrüben und Kartoffeln in der Zwischenzeit waschen, schälen und in fingerdicke Würfel schneiden. In den Topf geben und alles zusammen ca. 30 Minuten kochen lassen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Das Gemüse stampfen und mit Muskat abschmecken. Getrennt anrichten.

Guten Appetit.