



Zutaten:

500 g Hohe Rippe
1 EL Öl
200 ml Wasser
1 TL Salz
1 TL Majoran
2 EL Senfkörner
1 TL Kümmel
500 g Steckrüben
500 g Kartoffeln
250 g Zwiebeln
750 g Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL Zucker

Tipp:

Während der Garzeit evtl. etwas Wasser angießen.

Steckrübeneintopf mit Äpfeln & Rindfleisch 4 Portionen

Zubereitung

Hohe Rippe würfeln. In Öl von allen Seiten anbraten. Wasser angießen, Salz, Majoran, Senfkörner und Kümmel zufügen und ca. 60 min schmoren.

Steckrüben, Kartoffeln und Zwiebeln würfeln, Äpfel in Spalten schneiden und Zucker zufügen, weitere 30-40 min garen. Abschmecken.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*