

Brocker Möhren

Guter Boden. Bester Geschmack!

Möhrenrezepte von süß bis Herzhaft!

Diesen Monat: Brockers Möhreneintopf



Zutaten:

Für 4 Personen

375 g	Schweinerippchen
1/2 l	Wasser
500 g	Möhren
500 g	Kartoffeln
1 Ecke	Lorbeerblatt
1 Stange	Porree
50 g	durchwachsener Speck
2	Zwiebeln
	Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Essig

Zubereitung:

Die Rippchen waschen und in Wasser zum Kochen bringen.

Auf kleiner Flamme etwa eine Stunde ziehen lassen.

Die Möhren und Kartoffeln säubern, würfeln und danach zur Fleischbrühe geben, das Lorbeerblatt hinzufügen. Porree in feine Ringe schneiden, zu den Kartoffeln und den Möhren geben und weitere 10 Minuten garen lassen.

Speck würfeln, auslassen, feingehackte Zwiebeln zugeben und alles glasig dünsten.

Vor dem Anrichten nimmt man die Knochen aus dem Topf, fügt Speck, Zwiebeln und die Gewürze hinzu und vermengt alles vorsichtig.

Möhrengemüse für Vegetarier:

Je 500 Gramm Kartoffel- und Möhrenwürfel 20 Minuten in Wasser mit etwas Salz kochen, dann den fein geschnittenen Porree hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Das Restwasser abgießen, Möhren, Kartoffeln und Porree mit einem Stampfer zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss (Alternative: Maggigewürzmischung 2) abschmecken - je nach Konsistenz mit dem Kochwasser etwas verdünnen.

Für Kinder: Möhrengemüse schmeckt manchen Kids noch besser, wenn sie ein bisschen Tomatenmark oder Ketchup mit dem Gemüse vermischen.

Kleiner Tipp: Am Niederrhein wird dazu oft „Flöns“ gegessen, Blutwurst ohne Pelle in einer Pfanne mit Zwiebeln gebraten.

Guten Appetit!

www.brocker-moehren.de



HANS BROCKER KG
WILLICH