

Pfälzerrüben mit Kartoffeln und Speck

Zutaten für vier Personen:

- 1 Pfund grüner Speck
- ca. acht Kartoffeln
- 1 Kilo gelbe Rüben (Pfälzerrüben)
- Salz und Pfeffer
- Bouillon
- Weisswein

Grüner Speck im Dampfkochtopf ca. 20 Minuten vorkochen.

Pfälzerrüben schälen und grob raffeln. Kartoffeln schälen und wie Salzkartoffeln vorbereiten.

Rüben in den Dampfkochtopf, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Bouillon und Weisswein ablöschen.

Speck und Kartoffeln begeben, alles ca. 15 Minuten kochen.

Ein gutes und schnelles Gericht im Winter.