

Zuckerhuttopf

für 4 Personen

Menge Zutaten

100 g Speckwürfel

2 grosse Zwiebeln

10-20 g Butter

1 kg Zuckerhut

Wenig Majoran u. Thymian, gehackt

Salz u. Pfeffer

200 g Möhren

2 Knoblauchzehen , gepresst

Variante

Zubereitung

In Bratopf od. Pfanne langsam erhitzen.

In Ringe schneiden, zum Speck geben. Die Zwiebeln glasig, den Speck goldbraun braten und herausnehmen

Je nach Fettgehalt des Specks in den Bratopf geben

Tropfnass, längs achteln, locker aufrollen und in die Pfanne geben
Darüber streuen

In Scheiben

Mischen, dazugeben und zugedeckt 10-15 Min. leise kochen lassen. Die Zwiebelringe u. dem Speck darauf verteilen, nochmals 5 Min. schmoren lassen . servieren

Zuckerhut gut abtropfen lassen ½ dl Weisswein in den Topf giessen, mindestens 10 Min. schmoren lassen

Rezeptdienst

