Kartoffel-Rüebli Eintopf abkochen

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

Töpfe, lange Holzkellen, Topfhandschuhe, Gabeln, Wasser mitgeben

15 g Butter	
4.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln fein schneiden
500 g Speckwürfeli	zusammen mit den Zwiebeln andünsten
2.5 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden, kurz mitdünsten
1.25 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden, kurz mitdünsten mit Fleischgewürz würzen
2.0 Stück Bouillonwürfel	schauen, wie viel Bouillon es braucht!
8 dl Wasser	mit Bouillonwasser ablöschen kochen lassen, immer wieder gut einrühren evtl noch Wasser dazu geben