



## 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!*