

Neujahr 2026

Ein frohes und friedliches, segensreiches und gesundes
2026

wünschen wir Ihnen und euch allen!

Vielen, vielen Dank für die netten Weihnachtsgrüße und -geschenke
in der letzten Kiste!

Wir hoffen Sie/ihr seid gut ins neue Jahr gestartet!

Zu dieser Jahreszeit paßt perfekt der gut durchwärmende,
traditionelle Steckrübenentopf.

Wie im Dezember
angekündigt beträgt unsere
Liefergebühr ab Jan. 0,60€ aufgrund
der stark gestiegenen Kosten des
Lieferwagens!

Mit fröhlichen Grüßen
Klube Katerl

Steckrübenentopf

- 300g Kartoffeln } schälen in ca. 1-2 cm Würfel schneiden
- 400g Steckrübe }
- 200g Karotte }
- 1-2 Zwiebeln - schälen, fein schneiden
- 200g Lauch - halbieren, waschen, in dünne Streifen schneiden
- 3-4 EL Bratöl in großem Topf erhitzen, Zwiebeln ausbraten, Gemüse dazu
Ranz abbrauen
- 1,2 l Gemüsebrühe - angießen
- 2 Lorbeerblätter
- 2-3 Knoll. zehen, gehackt } dazu, Suppe mit Deckel ~ 20 Min köcheln lassen
bis Kartoffeln + Steckrübe weich sind
- 1-2 EL Apfelessig } damit abschmecken
- Salz, Pfeffer }
- ½ Bd Petersilie, gehackt - Lorbeerbl. entfernen, nach Bedarf etwas pürieren
Petersilie dazu mit getoastetem Vollkornbrot servieren
- 4 Scheiben Vollkornbrot

Guten Appetit