

Zutaten

1 große Zwiebel, in Würfel schneiden.
5 Rippchen oder anderes Stück wie z.B. Schweinefleisch ca. 300-400 g
5 Kartoffeln mittelgroß in Würfel schneiden
3 Möhren in Würfel schneiden
1 Glas Dillgurken
1 l Brühe
Etwas Butter
Pfeffer
4 El Sahne

Zubereitung

Zwiebeln in einem größeren Topf anbraten, mit 1 l Wasser ablöschen.
Die Rippchen zugeben.
Die sich bildenden Schäume mit einer Schaumkelle entfernen.
15 min Köcheln lassen.
Brühpulver für 1 l Wasser dazugeben, Kartoffel und Möhren dazugeben und alles 45 min kochen. Die Gurken auf einer Gemüseraspel in feine Streifen reiben, die Gurken erst dazugeben, wenn das Gemüse weich ist.
Gurken 10 min mit kochen, den Eintopf mit etwas Salz, Pfeffer und Gurkenwasser abschmecken.
Zum Ende kann man noch etwas Sahne einrühren.